

1. 基本方針

人間の活力の源である“食べること”をとおして、ご利用者のQOLの向上と栄養状態の改善に繋がられるように、多職種で協力しながら、美味しく楽しい食事サービス（目で見て食欲をそそり、味で楽しめる食事）を提供できるよう目指していく。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービスの向上

- ① 食事内容の充実を図り献立や提供方法に工夫を加えて楽しみや期待感を持って頂くと共に、食べたい意欲を引き出せるよう努めていく。

ア. 献立

(ア) ご利用者、職員の意見を考慮し、また嗜好を反映させ長期スパンメニューを作成し献立のワンパターンを改善していく。

(イ) 食事もおやつも手作りを多くし、インスタントはできるだけ控える。

イ. 選択食

(ア) 4月から実施できるよう、18年度内から取り組み、試行、検討を重ねていく。

(イ) 昼食に限らず取り入れ、ご利用者の満足感に繋げていく。

ウ. 希望食

(ア) 誕生日食など担当職員同士で話し合いながら家の希望食に対応していく。

(イ) 食事感想記録簿を作成し、次回に活かしていくと共に自分達の実績を残す。

(ウ) 体調に応じた食事提供を柔軟に対応していく。

(エ) 行事食は、季節感を盛り込みながら更なる演出を工夫していく。

(オ) 介護食は、ソフト食、ゼリー食の検討及び継続的な提供に努める。

(カ) 食器は、施設全体で生活感を感じられる瀬戸物等を中心とした食器使用に取り組んでいく。

② 食材の地産地消拡大

現在使用中の食材以外にも地産地消拡大を検討していく。

(2) 栄養ケアマネジメントの継続

多職種協働で検討、情報を共有しながら連携し、栄養ケアマネジメントを反映させた個別対応食提供に努めていく。（嗜好調査も含む。）

(3) 衛生管理徹底

- ① 食中毒及び感染症予防に努め、安全で美味しい食事を提供する。

- ② 厨房内清掃については、衛生意識を高めると共に、確実に遂行するよう新たに厨房内清掃チェックシートを作成し記録として残す。

- ③ 厨房内配置、不用品を見直し衛生的で働きやすい環境作りに取り組む。

(4) 意識向上を図る

- ① 業務見直しを常に行い、いつから実施するのか具体的なスケジュールを組み担当者を中心に進めていく。

- ② 厨房内に独自の委員会を設置する。

- ③ 各委員会に属し、情報を収集、共有化することで施設職員としての自覚を高める。

- ④ 常に変動するニーズに対応出来る調理技術と専門知識の習得および質の高い食事提供を目指し施設内、外での研修を行う。

洋菓子店 ～ デザート部門充実、手作りヨーグルト応用の技術習得のため
食事提供先進施設 ～ 食事優良施設のサービスを学び、反映させるため

(5) 給食会議

- ① ご利用者本位を基本とし、「どうしたら実現できるか」前向きに取り組むため建設的意見を基に討議する。各委員会、厨房会議を経て意見をまとめていく。
- ② 必要に応じて会議の在り方についても随時検討、見直していく。