

1. 基本方針

「一人ひとりの食事を大切に」、毎日おいしく食べることが出来ることで、その人らしい生活を過ごして頂けるよう、個々の状態にあったメニューや見た目にもきれいで軟らかく食べやすい食事の提供に取り組んでいく。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービスの向上

① 口からおいしく食べられる食事の提供

ア. 栄養ケアマネジメントの強化

栄養アセスメントから個々の栄養状態を把握し、必要栄養量を確保しつつ個別対応食に反映させる栄養計画を作成する。また、嗜好や要望も取り入れ、ケア会議で定期的に評価・見直しを行い、適切な摂食と体調維持に繋げていく。

イ. 昨年から継続して常食、軟食、ソフト食内容見直しに取り組み、より食べやすい形態で提供できるよう工夫していく。

- ・ 常食 嚥下機能に配慮して切り方や調理方法も見直す。
- ・ 軟食 食べやすい食材使用と切り方の工夫。食材をまとまりやすくするあんかけや、つなぎ食材の検討。圧力鍋やスチームコンベクション等の機器を活用した調理方法考案
- ・ ソフト食 見た目の盛り付けと味付けに変化をもたせマンネリ化を防ぐ。

ウ. 自力で食べやすいよう、食器も常に見直しする。(介護用具の活用)

エ. メニューを多様化させるため試作しながらご利用者向けの食事を提案していく。

② 食べたい意欲を引き出す(活性化させる)食事の提供

ア. 誕生日食

個々の希望を配慮し思いで深い誕生会に出来るようバースデーデザートの種類やデザインを勉強していく。誕生会に参加し一緒にお祝いの時間を共有させて頂きながらご家族の方との関わりも深めていく。

イ. 出張料理

家に出向き、目の前で調理することで五感を刺激し、ご利用者が生き生きされる様子に触れ出張料理の意義を実感できた。定着してきたため今年度は更に回数を増やして実施する。

希望食やバイキング形式の選択食も取り入れ食欲増進へ繋げる。

ウ. おやつ食

昔ながらのおやつや、手作りおやつにこだわっていく。新たな試みとしてご利用者と食を通して、直接ふれあう機会を更に増やすため定期的な出張おやつ作りにも取り組んでいく。

エ. 行事食

四季折々の従来の行事食に加え、郷土食や旬の食材を盛り込んだ季節食の日、外国料理の日など、期待を持てるようなおたのしみ献立を実施していく。大好評の寿司会食も継続し変わり寿司などにも挑戦していく。

オ. 選択食

希望を聞きながら出張料理の中で取り入れていく。

カ. デイサービス

行事食 毎月3日間、行事食弁当膳やぼた餅など季節行事食を提供。

喫茶 毎月1週間、手作りおやつ類を添えて雰囲気を楽しんで頂く。

(2) 安心・安全な食事の提供

① 衛生管理の徹底

ア. 衛生管理の基本を再確認し皆が同じ意識をもって徹底していく。

イ. 食中毒及び感染症予防に努め、安心且つ安全で美味しい食事を提供する。

ウ. 新たに導入した厨房機器を活用しながら衛生的で効率のよい作業をおこなう。

エ. 常に食事提供者として自覚をもち、自身の体調管理に努める。

オ. より衛生的で働きやすい環境作りに取り組む。

② 安心・安全な食材の使用とコストの見直し

ア. 原材料と産地確認を行い、国産品及び地産の物を使用する。

イ. 旬の食材を用いた手作り料理提供に努めインスタントはできるだけ控える。

ウ. 生産者や直売所の協力を得ながら安価で栄養価も高い旬の食材を取り入れながらコストの見直しを行う。また、食材の地産地消拡大を継続していく。

エ. 栄養管理に基づく食事の提供

(3) 意識改革をすすめ食事サービスに反映させていく

① 増床による新体制の業務見直し

・業務内容を随時見直し、話し合いながら効率的な作業工程を作りあげていく。

・具体的な内容を全体に周知してから試行し結果を基に決定していく。

② 厨房会議

・課題実現のため前向きに取り組む会議で討議しながら意見をまとめていく。

課題→試案・計画→周知→試行→評価→再検討

③ 厨房内委員会

責任をもち自主的に運営していく。

④ 各種委員会

他職種と交流・専門的知識を共有しホームの一員としてサービス提供の質を高めていく。

⑤ 人材育成

ア. 新体制での栄養士業務、調理業務マニュアル作成

イ. 複数栄養士体制により、業務効率化を図るとともに、きめ細かな栄養管理と並行しながら新しい食事サービス提供に努める。

ウ. 個別対応食及び病態食について知識を深め、根拠に基づいた栄養指導を実践する。また、定例会議で勉強会を行うことによりその必要性を理解する。

エ. 多様化するニーズに対応出来る調理技術と専門知識の習得及び質の高い食事提供を目指し施設内外での研修を行なう。

・ 軟食、ソフト食勉強会

・ 衛生管理勉強会

・ パン、洋菓子店研修(デザート部門充実、手作りヨーグルト応用技術習得)