

1. 基本方針

ご利用者一人ひとりの食事提供に重点を置き、毎日美味しく嗜好に合った食事を摂ることができるよう、常に状態を把握し、旬の食材を多く取り入れ、軟らかく飲み込み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 口から美味しく食べられる食事の提供

ア. 栄養ケアマネジメント

栄養アセスメントから栄養状態を把握し、また、嗜好や要望を取り入れ必要栄養量を確保できるよう個別対応食に反映させ栄養計画を作成する。定期的にケア会議で評価・見直し・栄養管理を継続することで体調維持に繋げていく。

イ. 食事形態の見直しを行い、より食べやすい形態で提供できるよう工夫していく。

・常食と軟食 嚥下機能に配慮した切り方や調理法を取り入れ、軟らかく食べやすいを基本にメニューの多様化を目指す。

・ソフト食 盛り付けに変化をもたせマンネリ化を防ぐ。

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

ご利用者の希望に配慮しながらバースデーデザートの種類やデザインを増やし、思い出深い誕生会が出来るよう努めていく。

イ. 行事食

お楽しみ献立や季節に応じた食に関する行事を実施していく。

ウ. デイサービス

行事食 毎月2～3日間、行事食弁当や季節行事食を提供。

喫茶 毎月1週間、手作りおやつを提供し雰囲気を楽しんで頂く。

エ. 夏祭り

飯舘村の特産品を使用した出店を厨房で行う。

(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、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。

イ. ブラストチラーを活用し、衛生的で効率のよい作業を行い衛生管理に努める。

ウ. 常に食事提供者としての自覚をもち、自身の体調管理に努める。

② 安心・安全な食材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優先的に使用する。

イ. 業者の選定を行いコストの軽減を図る。

(3) 意識改革をすすめ食事サービスに反映させていく

① 業務内容

- ・ 具体的な内容を全体に周知してから、試行し、その内容結果を基に方向性を決定していく。
- ・ 調理者が各担当の家で共に食事することで、ご利用者の状態や嗜好が把握できそれらを基に食事提供に反映させていく。
- ・ 調理業務マニュアルを作成していく。

② 厨房会議

課題実現のため、前向きに取り組む会議内容とし、討議しながら意見を纏めていく。

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

他職種と専門的知識を共有し、チームの一員としての自覚を高めていく。

⑤ 人材育成

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、ソフト食試作会
- ・ 衛生管理勉強会及び研修
- ・ ケーキデコレーション、スチームコンベクションの勉強会