

## 1. 基本方針

「ご利用者一人ひとりの状態と嗜好性を考慮しながら、食べやすく美味しい食事提供に努めて行く。」

## 2. 具体的な施策

### (1) 食事サービス

#### ① 栄養ケアマネジメントの実施

- ・ 低栄養等のリスクのあるご利用者を把握し最適な栄養ケア計画を策定。また、計画に基づいて、個別性に対応した食事の提供や栄養補給を行うとともに、多職種協働による栄養問題への取組みを行う。
- ・ 定期的にモニタリングを行い、栄養状態について再評価・見直しすることで体調維持に繋げていく。

#### ② 食べやすく、おいしい食事の提供

- ・ 他職種と連携しながら随時食事形態の見直しを行い、ご利用者の意思を尊重しながら、より食べやすい形態で提供できるよう工夫していく。
- ・ 食欲の低下が見られる方に対しては柔軟な食事の対応に努める。
- ・ 季節感が味わえる食材を用い、食べる楽しみを感じられる行事食を提案していく。

### (2) 安心・安全な食事の提供

#### ① 衛生管理の徹底

- ・ 衛生管理の基本に戻り、食中毒及び感染症予防に努める。
- ・ 常に食事提供者としての自覚と責任をもち、自身の体調管理に努める。
- ・ 外部専門業者による衛生管理も実施し、厨房内の環境衛生を保つ。  
(厨房内噴霧消毒、微生物検査、夜間帯殺菌クリーン装置設置、衛生保守点検等)

#### ② 安心・安全な食材使用とコスト見直し

- ・ 原材料と産地確認を行い、国産品及び身体に安全な食材を使用する。
- ・ 業者の選定を行い、コストの軽減と効率化を図る。

### (3) 会議・委員会の充実

#### ① 厨房会議

- ・ 一人ひとりが自覚と責任をもち、チームワークを強化していく。
- ・ 厨房での取り組みを徹底するため、統一した考えで進めていく。
- ・ 家会議の内容報告や食事変更の確認、課題及び相談等の場とする。

#### ② 厨房内委員会

- ・ 献立委員会： 献立内容の検討、新メニューの考案、メニュー改善の提案を行う。
- ・ 衛生委員会： 厨房内の衛生管理、清掃箇所の確認・呼びかけを行う。
- ・ 在庫委員会： 在庫の把握、補充の連絡を行う。

#### ③ 家担当制

- ・ 各家毎に厨房職員が担当する。また、家会議へ参加し、ご利用者の状態を把握し食事提供に反映させると共に、ご利用者に対する理解を深める。

#### ④ 人材育成

- ・ 調理技術と専門知識の習得及び資格取得に向け勉強会を行う。