

1. 基本方針

ご利用者の特性、身体状況等に柔軟に対応した栄養バランスのとれた食事を提供すると共に、美味しくあたたかみがあり、食の楽しみをご利用者と共有できるメニューに取り組んで行く。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービス

① 食べやすく、美味しい食事の提供

- ・ ご利用者の意思を尊重しながら他職種と連携し、随時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。

② 栄養ケアマネジメントの実施

- ・ 栄養管理計画書作成により個々に応じた栄養管理をおこなう。また、定期的評価、見直しをおこない体調管理の維持に繋げていく。

③ 安心・安全な食事の提供

- ・ 衛生管理を徹底し、常に食事提供者として自覚を持ち食中毒及び感染症予防に努め厨房内の環境衛生を保つ。
- ・ 食の安全を確保するため原材料と産地を確認し安全な食材を使用する。また、定期的に食材の放射線量の測定を実施する。

④ 会議の充実

- ・ 厨房会議 厨房内での取り組みを話し合い、提出された意見や課題を基に、各自責任をクリアしていく。また、家会議内容や食事変更の確認を行う。
- ・ 家会議 厨房職員は各自各家を担当し、家会議へ参加することでご利用者の状態を把握。それを基に食事提供に反映させる。

(2) 各自目標

① 栄養士

- ・ 期限を定め迅速に事務処理をおこない、余裕をもって食事内容について協議しながら円滑な作業を助長し業務効率のアップを図る。
- ・ ご利用者の希望に配慮したバースデーケーキを手作りすることで、雰囲気盛り上げ、思い出深い誕生会が出来るようお手伝いさせて頂く。
- ・ 日曜午後におやつレクを介護職員と一緒に実施。(ご利用者の目でおやつを作り喫茶形式で提供。また、皆のコミュニケーションの場となる家庭的な雰囲気を味わって頂く。)

② 調理職員目標

- ・ 月1回、旬の食材を活かした調理方法で提供し、五感で感じられる食事を提供する。
- ・ 調理技術の向上と専門知識の習得に向けた勉強会をおこなう。