

1. 基本方針

「おいしく食べて満足して頂ける楽しい食事の提供」

現在の状況だから出来るご利用者一人ひとりの身体状態や嗜好性に配慮しながら、日々の生活に満足感を味わえるよう食事面から支援させて頂く。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービス

① きめこまやかな食事

- ・ご利用者の体調を考慮しつつ食事形態を見直しながら、より食べやすい食事提供を心掛ける。(状況把握のための嗜好調査を年2回行なう。)
- ・目で見ても食欲が湧くような料理や配膳方法、雰囲気作りを工夫する。
- ・飲み込み困難なご利用者が増えている状況に対応できるよう、従来のソフト食に加え、より食べやすい嚥下食に取り組む。(栄養管理に繋げる。)

② 季節感を味わえる行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4	家族会総会	8	夏まつり、お盆	12	クリスマス会、餅つき、大晦日
5	母の日、柏餅作り	9	敬老会、秋彼岸	1	新年会、七草、小正月
6	父の日 おたのしみ食	10	開所記念日 おたのしみ食	2	節分
7	七夕、土用丑	11	芋煮会運動会 白寿祝い	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

③ ご利用者と一緒に楽しむ食事

- ・ユニットへ出張料理。(各家へ出向き、一緒に調理や食事をする事で家庭的な雰囲気味わって頂く。また、交流を通し一人ひとりの嗜好を捉える。)
- ・行事食の取組み。(色々な料理や新しい試みを提供することで、食欲増進に繋げる。また、好まれる料理の種類や硬さ等、摂取状況も把握し今後に反映させて行く。)
- ・誕生会は、希望の手作りバースデーケーキで華を添え、大切な日を祝福させて頂く。

④ 安心・安全な食事

- ・食事提供者として、自覚を持ち安全な食事を提供するため体調管理に注意する。
- ・衛生管理の徹底。(専門機関の各種衛生検査を受け、食中毒及び感染症予防に努め環境衛生を保つ。(衛生勉強会も年2回行なう。))
- ・食の安全を確保するため、原材料と産地、期限等を確認し安全な食材を使用する。
- ・非常時に備え食料等の備蓄と期限管理の徹底。(年1回非常食訓練を実施する。災害以外に於いても緊急時も柔軟な食事が提供出来るよう対応方法を周知する。)

⑤ 意識と技術向上の取組み

- ・専門知識等を習得するため、積極的に研修に参加し知識と技術を磨く。

(2) 情報共有と連携強化

- ・厨房会議 皆からの意見や課題を基に毎月目標を掲げ定着を目指す。
- ・家会議 担当する家会議へ参加し、多職種とコミュニケーションを深めながらご利用者の状態を常に把握し食事提供内容に反映させて行く。

(3) 栄養ケアマネジメントの実施

- ・栄養管理計画書作成、定期的評価、見直しをしながらご利用者の体調管理に反映させる。