

## 平成 29 年度 厨房事業計画

### 1. 基本方針

「おいしく食べて笑顔になれる食事」

おいしそう！食べたい。食べよう。と味わって笑顔で暮らして頂けるように、食べやすく体調を保てる食事を工夫しながら提供させて頂く。

### 2. 具体的な施策

#### (1) 食事サービス

##### ① おいしく食べられる食事

- 意思や体調も考慮しつつ食事形態を随時見直し、より食べやすい食事提供を心掛ける。年度始めに嗜好調査を行い一人ひとりの状態を把握する。
- ソフト食で、かむ力や飲み込む力を補いながら目で見て食欲が湧くよう配慮し、メリハリをつけながら食べる楽しみを味わって頂く。
- 栄養ケアマネジメントで、重度化に対応した栄養管理を行っていく。また、栄養管理計画書作成、定期的評価、見直しをしながら体調管理に反映させる。

##### ② 季節を感じられる行事食

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 百寿祝い	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

##### ③ ご利用者と一緒に楽しめる食事

- 施設全体の行事食や出張料理の取組み。目の前で調理し、家庭的雰囲気を楽しんで頂きながら一緒に会食・行事を盛り上げる。
- 交流によりご利用者及び職員間の相互理解を深めていく。
- 誕生会のご希望の手作りバースデーケーキで雰囲気を盛り上げ、大切な日を一緒に祝福させて頂く。

##### ④ 安心・安全な食事

- 衛生管理の徹底。食中毒及び感染症予防に努め専門機関の衛生検査を受け環境衛生を保つ。衛生勉強会も年2回行う。
- 食事提供者としての自覚を持ち、自身の体調管理に注意する。
- 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。
- 災害非常時に備え食料等の備蓄と期限管理、マニュアルも見直し、年1回非常食訓練を実施する。また、災害以外緊急時も柔軟な食事提供が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

- 専門知識習得や新たな取り組みに向け施設内外研修で知識と技術を磨いていく。

#### (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建設的に取り組んで行く。
- 家会議 担当する家会議へ参加し、他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把握し食事内容に反映させて行く。