

1. 基本方針

「いつまでもおいしく食事をしたい思いに応える」

- ・ 高齢化、重度化が進み口からあたりまえに食べることが難しくなって来ている中で、料理で得られる視覚、嗅覚、味覚など様々な感覚の刺激による活性化で、美味しく食べ“笑顔”で暮らして頂けるように取り組む。

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充実

- ・ 低栄養状態の予防・改善のため、個々の状態に基づき多職種協働で栄養計画を作成し計画に沿った食事を提供、評価、モニタリングを実施し個別ケアの充実を図る。

② 口から食べる事を大切にすること

- ・ 個々の意思や体調も考慮しつつ嗜好調査結果も反映させながら食事形態を随時見直すことで、より食べやすい食事を提供していく。
- ・ 食べ易さに配慮した食事で、噛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な工夫とメリハリをつけながら食べる楽しみを味わって頂く。

③ 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	お盆、夏祭り	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	10	開所記念日 出張料理	2	節分
7	七夕会、土用の丑	11	芋煮会運動会	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

④ 楽しみな期待感の食事

- ・ 直営給食の強みを活かした出来立ての美味しい食事を提供する。また、行事食や出張料理においては、目の前で調理し家庭的雰囲気味わって頂き、職員との交流を深めていく。
- ・ 誕生会は、本人ご希望のバースデーケーキで雰囲気を盛り上げ、誕生日を迎えられた事を敬いながら一緒にお祝させて頂く。

⑤ 安心・安全な食事等

- ・ 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各種検査を受け環境衛生を保つ。(衛生勉強会の実施)
- ・ 食の安全管理。原材料と産地、期限等を確認し安全な食材を使用する。
- ・ 食事提供者として自覚を持ち自身の体調管理に気を付ける。
- ・ 災害非常時に備え食料等の備蓄と期限管理。(年1回非常食訓練を実施。災害以外の緊急時にも柔軟な食事提供出来るよう、対応方法を周知する。)

⑥ 意識と技術向上の取組み

- ・ マニュアル見直しと調理技術の創意工夫を重ねながらサービスの効率化を図る。

(2) 情報共有と連携強化

- ・ 食事の課題等をクリアにして行くため、各種会議の場で情報を共有し多職種で連携して行く。(厨房会議、各家会議(ケア会議)、口腔ケア委員会、職員会議)