

## 平成17年度 厨房事業報告書

### ◇重点目標

- ・ご利用者の期待感を高められるような愉しみでおいしい食事の提供に努めた。
- ・喫食状況を把握し食支援に反映させる栄養アセスメントを実施した。

### ◇年間実施食数

食種 食数	特養 経口食 (a)	特養 経管栄養 (b)	ショート ステイ (c)	職員食 (d)	研修食 実習生 (e)	検食 (f)	デイ サービス (g)	ボラン ティア等 (h)	家族会 敬老会 芋煮会 他 (i)
年間食数	79,477	7,193	7,355	10,473	255	1,095	6,171	75	207
1ヶ月平均	6,623	599	613	873	21	91	514		
1日平均	218	20	21	29		3	24		
年間総食数	112,301 食								

食材費総額	31,468,008 円	
1食あたりの 食材費	1食あたり 281円	
	31,468,008円 ÷ 112,094食 ((a) ~ (h))	
	特養	1人1日3食 842円
	デイサービス	1人1食 281円

栄養量	熱量	たんぱく質	脂質	塩分	水分
いいたてホーム	1,816Kcal	63g	42g	9.9g	854g
デイサービス	608Kcal	22g	15g	3.3g	285g

### ◇実施内容

栄養管理	17年10月から栄養ケアマネジメント実施。栄養アセスメントに基づく個別栄養管理および個別対応食提供。	
希望食	各家希望及びご利用者の誕生日希望食などその都度提供	
行事食	ホーム	百歳賀寿祝い2回、家族会、夏まつり、敬老会、芋煮会、運動会、新年会等をはじめ四季折々の各種行事食を提供。
	デイサービス	毎月行事食実施。8、9、3月は牡丹餅。その他の月は松花堂弁当膳を提供
選択食	実施回数が少なかったため来年度は積極的に取り組む。	
嗜好調査	1回。8月に実施	
給食会議	毎月実施。栄養ケアマネジメントへの取り組み、食事サービスの向上について多職種で討議、検討を行った。	
委員会	家向上委員会、褥瘡委員会、行事委員会、感染症対策委員会の一員として活動	
衛生管理	食中毒予防・安全な食事に努めた。今後も更に徹底する。	

#### ◇事業総括

10月から栄養ケアマネジメント業務が新たに始まり“食べて治す”食事の大切さについて改めて再認識することができた。今年度は特に、体調不良・嚥下困難で食種変更となるご利用者が多く、ミキサー食や経管栄養食数増加が目立った。

水分摂取の重要性に着目し看護職員と連携しながら、電解質ゼリーに加えて厨房手作りの経口補水液（補正水・電解質飲料水）も試行したところ、ご利用者の体調改善に繋がりやりがいを感じることもできた。

市販の高栄養食品だけに頼らず、手作り料理から栄養を摂って頂くため看護職員や介護職員と検討しながら特別メニューを追加した個別対応食提供も行い経口摂取に努めたが、まだまだ課題も多い。

ご利用者に何が必要で食べて頂くためにどうしたらよいか更なる介護食への取り組みが求められている。専門知識習得に努めチームワーク・多職種協働で利用者本位の食事サービスを追及して行く。