

平成18年度 厨房事業報告書

1. 重点目標

『口からおいしく食べて頂く』というテーマについて、今までは、おいしい食事を提供すればそれで良い的な厨房内での作業に留まっており、ご利用者を忘れていた感があった。

昨今、嚥下困難等のご利用者が増えていくなか、一体どのようなものが食べたい食事なのかを知るため、厨房から各家に出向くことで、少しずつではあるものの、分かって来たように思える。食事を楽しむのは、味は勿論のこと彩り、好物、器、選択肢がある等がなければ楽しむことなど所詮無理だと。今までは食事ではなく給食だったのかなと反省させられ、厨房から外へ出てみて改めて食べて頂くために必要なもの、その意義の大切さを認識したと共に学んだ1年でもあった。

また、個別の代替食対応についても初めは大変だと考えていたものの、ご利用者の良くなっていく様子を目の当たりにして、それが励みとなり、自分達の意欲向上にも繋がったように思う。

2. 年間事業計画

(1) 実施内容

① 年間実施食数

食種 食数	特養 経口食	特養 経管栄養	ショート ステイ	職員食	研修食 実習生	検食	家族食	デイ サービス
年間食数	74,913	11,727	7,615	10,671	67	1,095	207	6,607
1ヶ月平均	6,242	977	634	889	6	91	家族会 敬老会 芋煮会他	550
1日平均	208	33	21	30		3		25
年間総食数	112,902 食							

② 年間食材費

食材費	特養	デイサービス
平均	1人1日 837円	1人1回 460円
食材費総額	31,598,477円	

③ 年間平均食事栄養量

栄養量	熱量	たんぱく質	脂質	塩分	水分
特養	1,717kcal	65.7g	42g	10.2g	835g
デイ	572Kcal	22g	14g	3.3g	280g

④ 栄養ケアマネジメント

対象者	対象者	実施期間	見直し期間
特養	入居者全員 延人数 90名	通年	3ヶ月。但し、食事形態に変更があった場合はその都度随時見直し対応
デイ	1名	3ヶ月 対象者いる場合実施	
アセスメント結果	低リスク 52名 問題ない者	中リスク 14名 やや瘦傾向者	高リスク 15名 経腸栄養者

### ⑤ その他活動内容

栄養管理	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。	
嗜好調査	1回。栄養ケアマネジメントに含めて4月に実施。その後は随時対応	
希望食	各家希望及びご利用者誕生日希望食などその都度提供	
行事食	ホーム	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。ホーム行事参照。
	デイ	毎月行事食実施。8、9、12月は牡丹餅。 その他の月は松花堂弁当膳を提供。デイ行事参照。
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。	
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、口腔ケア委員会の一員として活動	
衛生管理	食中毒予防・安全な食事提供に努めた。今後も更に徹底していく。	

## 3. 事業総括

### (1) 反省

#### ① 食事サービス

##### a. 介護食提供

人事異動等により慣れるまで着手できなかったが、後半はご利用者の食事状況や、職員、委員会からの意見を参考にしながら取り組み、既製品ではないホーム独自の常食に近いソフト食を提供することが出来たことは、調理職員の努力の賜物であり高く評価されるものであった。

##### b. 食事内容

献立内容がパターン化しがちで、選択食も実施回数が少なく、楽しみの食事提供には程遠いものであり、十分反省するところであった。このことを踏まえ、メニューや提供方法にも見直しが必要なため次年度に取り組んでいきたい。

##### c. 誕生日お祝い食

ご利用者の希望や状態に応じた手作り料理でお祝いさせて頂き、笑顔で喜んで頂くことができた。次年度も作る喜びを感じながら工夫していきたい。

#### ② 食材の地産地消

米に加えて卵も今年から地元産を使うことになり、新鮮で品質も良く低価格で利点も多かったものの、米については値段と品質にはかなりの問題がある。次年度はより良いものを安く提供するため種類の増を検討していく。

#### ③ 栄養ケアマネジメント

ケア会議を通して多職種で協力しあいながら個別ケアに反映することができた。

これからは、より迅速に的確な栄養ケアプランを作成できるよう勉強すると共に、情報をオープンにして連携を密にしていく必要がある。

#### ④ 衛生管理

各地で食中毒や感染症が多発し、改めて衛生管理の怖さと重要性を感じた。幸い当施設ではこのような事例がなかったことでは衛生管理ができていたと思える。

このようなことは発生してからでは遅いため、常に危機感をもって予防に努めていく。

## ⑤ 給食会議

効率的及び効果的な会議をするため、会議の在り方を見直し、関連部署での会議、各委員会、厨房会議を経て意見をまとめていく。

## (2) まとめ

毎食とはいかなかったが、ソフト食や手作りデザートに一步踏み出せ、特にソフト食においては、介護職員から本物と見間違えた・本物よりおいしいかもとの評価を受けたことは、調理職員の研修の成果と意欲であり、頭の下がる思いでした。

また、配膳については、現在のところ東棟のユニットのみですが、介護職員やご利用者とのふれあう時間を作ることが出来、『この方はこうでないと食べられないんだ・・・と再発見させられたこと、『うまいな～・ありがとう・・・』とにこにこしながら一生懸命アピールをする方、提供した側としては嬉しさを隠しきれません。

私たちがホーム職員の一員であり『やれば出来るんだ・・・』との自己反省につきる。

今後、より一層皆さんに喜んで頂けるよう、職員一丸になり個別ケアに力を入れて取り組んでいきたい。