

平成19年度 厨房事業報告

1. 重点目標

・人間の活力の源である“食べること”をとおしてご利用者のQOLの向上と栄養状態の改善に繋がられるように、多職種で協力しながら、美味しく楽しい食事サービス（目でみて食欲をそそり、味で楽しめる食事）を提供できるよう目指していく。

2. 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	71,797	13,046	7,678	10,482	432	1,114	186	6,573
1ヶ月平均	5,983	1,088	640	874	14	92	家族会 敬老会 芋煮会他	548
1日平均	199	36	21	29		3		25
年間総食数	111,308食							

(2) 年間食材費

食材費	特養	デイサービス
平均	1人1日 823円	1人1食 460円
食材費総額	30,542,271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	1,798kcal	69.0g	43.4g	10.2g	860g
デイ	572kcal	22.0g	14.0g	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	対象者なし	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 14名 経腸栄養者

(5) 詳細

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	各家希望およ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。4～3月 牡丹餅。 但し、12月はご利用者白寿祝い行事食で提供。デイ行事参照。
選択食	ご利用者に自分の意思で選択して頂くことが困難で、職員による一律配膳になることが多かった。来年度は実施方法見直しも含めて再度検討しながら取り組んでいく。	
厨房会議	毎月実施。食事サービスと意識向上について厨房内で討議、検討を行い取り組んで来た。	
家会議	毎月参加。家との連携を密にしながら状況把握し、ご利用者の食事に反映させていく。	
ケア会議	栄養ケアマネジメントへの取り組みに反映させていく。	

委員会	家向上委員会、褥瘡委員会、行事委員会、食事検討委員会、口腔ケア委員会、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・安全な食事提供に努めた。今後も更に徹底していく。

### 3. 年間事業計画と内容

#### (1) 食事サービスの向上

- ① 食事内容の充実を図り献立や提供方法に工夫を加えて楽しみや期待感を持って頂くと共に、食べたい意欲を引き出せるよう努めていく。
  - ア. 献立：厨房内に献立委員会を設け皆で意見を出し合い献立のワンパターン改善に努めてきた。
  - イ. 誕生日食：担当が各家に出向きご利用者の希望や食形態を踏まえて職員同士話し合い、連携しながら提供し、喜んで頂くことが出来た。家の希望食に対応していく。
  - ウ. 希望食：家の希望食に対応することが出来た。3月のおやつ作りでは厨房職員も参加してご利用者の前で手作り桜餅をおこない、ご利用者との会話や雰囲気から作る喜びを実感することができた。これからも、ご利用者とふれあう時間を大切にしていきたい。
  - エ. 個人対応食：体調に応じた食事提供を柔軟に対応することが出来た。
  - オ. 行事食：季節感を盛り込み全体で話し合いながら対応してきた。来年度は厨房から出て参加する機会を増やしていきたい。
  - カ. 介護食：他施設視察研修および施設内勉強会を通してソフト食見直しに努め、継続的な提供を行って来た。ペースト状のものを再度形成する従来のゼリー状ソフト食に加えて、圧力鍋を活用し素材を軟らかく仕上げたソフト食にも取り組み、素材そのままの形で食べて頂くことも出来た。
  - キ. 食器：施設全体で生活感を感じられる瀬戸物等を中心とした食器使用に取り組み、ごはん茶碗はご利用者にあった瀬戸物茶碗に切り替え使用して頂いている。

#### ② 食材の地産地消拡大

現在使用中の食材の他、寄付してもらった野菜も使い随時献立に取り入れさせて頂いた。今後も地産地消拡大を検討していく。

#### (2) 栄養ケアマネジメントの継続

多職種協働で検討、情報を共有しながら連携し、栄養ケアマネジメントを反映させた個別対応食提供に努めてきた。(嗜好調査も含む。)

#### (3) 衛生管理徹底

- ① 食中毒及び感染症予防に努め、安全で美味しい食事提供を目標としてきた結果、食中毒事故もなく無事に提供することが出来た。
- ② 清掃について厨房内清掃チェックシートを作成し記録として残すことで、衛生意識を高めると共に、確実に遂行することができた。
- ③ 厨房内配置、不用品を随時見直し衛生的で働きやすい環境作りに取り組んできた。

#### (4) 意識向上を図る

厨房内に独自の委員会を設置したり(献立、在庫管理、衛生)、業務見直しを常に行い、いつから実施するのか具体的なスケジュールを組みながら担当者を中心に進めてきた。

また、ホームの各委員会に属し、情報を収集、共有化することで施設職員としての自覚を高めるよう努めてきた。常に変動するニーズに対応できる調理技術と専門知識の習得及び質の高い食事提供を目指し施設外での研修を行う予定だったが、ソフト食視察研修以外は厨房職員数の影響もあって実現できなかったため来年度行いたい。

#### 4. 事業総括

##### ◎ 今年目標

「“食べること”をとおしてご利用者のQOLの向上と栄養状態の改善に繋がられるように、多職種で協力しながら、美味しく楽しい食事サービス（目でみて食欲をそそり、味で楽しめる食事）を提供できるよう目指していく。

##### ◎ 感想、反省

- ・ 他施設（梁川ホーム）での研修を経てソフト食を実施し、ソフト食の創意工夫から更に個別対応食や希望食にも応用できた。
- ・ 誕生日食も手作りデザートの実に発展させることができた。
- ・ 圧力鍋調理導入によりキザミ食が改善されてきた。芋や大根など柔らかい食材ではキザミからミキサー食ご利用者まで、形のある物を食べて頂くことができた。
- ・ 食事サービスの質の向上に繋がられて良かった。
- ・ 各委員会及び職員より「きめ細かな個別食に対応してもらって助かる」との意見が寄せられ、それが更に刺激となり自分達のやる気に繋がっていった。
- ・ 昨年より風邪をひくご利用者が減少したとの声も聞かれた。特に食事摂取量のアップした家では少なかった。逆に残食の多い家では風邪をひく人が多かった。

##### ◎ まとめ

食べることで状態が良くなっていく様子にふれ、経口摂取の大切さを改めてご利用者から教えてもらいました。同じ食事でも経管栄養では代謝がうまくいかず身体バランスに偏りがみられるのに対してその差は明らかでした。ご利用者の笑顔に全てが現われていて、口から食べることの意義を実感することができました。また、各家会議に厨房からも入ることで連携が強まり、よりきめ細かな対応ができご利用者の栄養ケアマネジメントに反映することもできました。

ご永眠されたご利用者様ご家族より「じいちゃんは食べるのが大好きだった。いろいろ工夫してもらって本当にありがとうございました。」とお礼の言葉を頂きました。

現在のソフト食に取り組むきっかけになったのはKさんにどうしたら食べてもらえるのだろうと云うところからでした。口から食べることの大切さも改めて実感できて、逆に私達の方が食事の大切さを学ばせて頂きました。白身魚のソフト食を初めて出した時の「今日は鯉か！！」と発せられた言葉は本当に感慨深いものでした。これからも、ご利用者に喜んで食べて頂ける食事提供のため多職種で協力しあいながら取り組んでいきたいと思えます。

◎ 来年度への課題

- ・ 選択食を実施したが、自分の意思で選択することが困難になってきたため、提供方法も含めて再検討しながら取り組んでいく。
- ・ 食事形態見直しとキザミ食改善
- ・ 新職員も増えるため全職員対象としたトロミ剤勉強会を実施する。