

平成20年度 厨房事業報告

1. 重点目標

原点に戻り、口から食べることの意義を再確認し、ご利用者ひとり一人の常態を把握しながら経口での食事を実現して行くことで、生活の質の向上に繋がり、生きる喜びとなるような食事を提供できるように努めてきました。

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 (開所306日)
年間食数	70,488	8,763	6,913	10,513	78	1,095	169	6,070
1ヶ月平均	5,874	730.2	576.1	屋 876.1	6.5	91.3	家族会	505.8
1日平均	193.1	24.0	18.9	28.8		3	敬老会	19.8
年間総食数	104,089食						芋煮会他	

(2) 年間食材費

食材費	特養	デイサービス
平均	1人 1日 901円	1人1回 460円
食材費額	29,446,444円	2,792,200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	1,737kcal	66.5g	41.9g	9.7g	835ml
デイ	550kcal	26.8g	5.7g	2.8g	242ml

(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 47名 問題ない者	中リスク 17名 やや瘦傾向者	高リスク 16名 経腸栄養者、静脈栄養者など

(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行事食を提供。
	デイ	毎月行事食を提供、12月にはご利用者の100歳賀寿祝いも実施。 5月からは喫茶週間も実施。
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なこともあり麺類と御飯物の選択食ぐらいで実施回数も少なかった。来年度は実施方法見直しを含め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検討を行い取り組んできた。	
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きた。	

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きた。
委員会	家向上委員会、食事委員会、行事委員会、口腔ケア委員会、感染症対策委員会の一員として参加
衛生管理	食中毒予防・安全な食事提供に努め感染症を予防できた。今後、更なる衛生管理徹底のため 電解水精製器導入へ向けての施設内勉強会もおこなった。

(2) 事業取り組み内容

① 食事

- ・ 食事形態の見直しとして、ソフト食継続とキザミ食に代わる軟らか食への取り組みを、視察した2施設のソフト食事例も参考にしながら取り組んできた。
以前のキザミ食より食べ易くなってきているが、未だ改善の余地があるため、来年度も継続して取り組んでいく。ソフト食も盛り付け方に変化をもたせるなどマンネリ化させないように工夫していく。
- ・ 各委員会との連携（検討結果を食事に反映させていく）
食事委員会に委員として属し、連携をとりながら取り組むことが出来た。
季節食、出張料理など
- ・ 個別対応食（減塩、脂肪制限、糖尿病、エネルギー補食、嗜好対応など）
家会議及びケア会議での検討結果を基に提供してきたが、連絡不足もあったため連携を密にする。また、病態食についての根拠と必要性の説明が不十分だったため、栄養士だけでなく全体で理解してもらえるように勉強会を設けていく。
- ・ 誕生日食
大勢のご家族にも参加して喜んで頂けてよかった。来年は更にケーキ類の内容と演出方法も工夫しながら、ご家族との交流も図っていきたい。
- ・ 家希望食
各家職員の協力を得、出張料理に取り組んできて、ご利用者との会話を通して触れ合うことが出来てよかった。来年も楽しい時間を共有していく。
- ・ おやつ
手作りおやつより既製品の方が多かった。来年度は厨房体制見直しと新しい機器を活用し、手作りのものをもっと増やしていく。また、ホームとデイサービスで出張おやつ作りを定期的の実施できるよう取り組んでいきたい。
- ・ 行事食
各種行事食提供してきた。特に厨房から出てご利用者の目の前でおこなった握り寿司は大好評で、普段ソフト食の人もお寿司をお美味しそうに食べて頂くことができました。また、普段と違った食事提供の大切さを実感できました。
- ・ 選択食
殆ど実施出来なかった。来年度は出張料理時に家の希望食と一緒に試行してみるなど方法を変えておこなってみる。

② 安全な食事提供

- ・ 衛生管理、食中毒、感染症に注意し行ってきたことで、未然に防ぐことができた。
- ・ 生産者や直売所の協力を得ながら、食材管理と地産地消を進めてきた結果、ご利用者に旬の美味しい料理を味わって頂くことが出来た。また、コスト削減にも反映できました。

③ 20年度まとめ

厨房から一歩外に踏み出した年でした。

ソフト食の見直し、キザミ食の見直し（軟食）、各種行事食、誕生会と色々取り組んできました。その中でも、特に出張料理は厨房から各家に出向いてご利用者の目の前で作り一緒に食事するという画期的な取り組みで、はじめは慣れない場所での調理と、どう関われば良いのか分からず不安でしたが、ご利用者から「美味しかった」の一言と笑顔に、緊張もほぐれ楽しく触れ合うことが出来ました。そして、ご利用者を知ることで次に繋がり、各家からの希望に対して事前に試作したり、自分達から提案するなど積極的に対応することができました。家の職員やご利用者にも手伝って頂きながら、料理は皆で作ると美味しくなることも実感しました。

一方で、栄養管理事務処理と食事連絡体制に不備があり業務に支障をきたす事も多かったため、情報を全体で共有しながら現場が働きやすい体制作りをすることが課題。

4月からは増床により食数も増え厨房体制も変わりますが、新しい機器を活用しながらご利用者が美味しく食べられるように、軟食とソフト食を作り上げるよう努めていきたいと思えます。