

平成24年度 厨房事業報告書

1. 重点目標について

「ご利用者一人ひとりの状態と嗜好性を考慮しながら、食べやすく美味しい食事提供に努めて行く。」ことについては、概ねできたと思います。

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	職員食	研修食 実習生	検食	家族食	デイサービス
年間食数	72,437	16,750		昼13,189	14	1,095	43	
1ヶ月平均	6,036	1,396		1,099		92		
1日平均	198	46		36		3	芋煮会など	
年間総食数	103,528 食							

(2) 年間食材費

食 材 費	特 養	デイサービス
平 均	1人 1日 829円	
食 材 費 総 額	28,602,744 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	1,602kcal	62.4g	43.0g	7.9g	1,341ml

(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	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
(平成25年3月末)			
アセスメント結果 入居者 74名	低リスク (問題ない者) 34名	中リスク (やや瘦傾向・経管者) 35名	高リスク (褥瘡がある等) 5名

(5) 事業取り組み内容

1) 食事サービス

① 栄養ケアマネジメントの実施

- 24年4月～管理栄養士2名体制になり給食管理（主に献立作成に関する事）と栄養管理（ケアマネジメント）に業務を分けて取り組めたため、きめ細かなアセスメントを行う事ができた。また、毎日管理栄養士が1名勤務している状態になり急な変更（経管栄養など）にも随時、対応できるようになり良かった。
- まだ期日に追われながら栄養計画を作成している部分があるため、次年度は余裕をもって対応できるようにしたい。

② 食べやすく、美味しい食事の提供

- 多職種と連携しながら随時食事形態の見直しを行い、ご利用者の意思を尊重しながら、より食べやすい形態で提供できるよう工夫した。
- 食欲の低下が見られる方に対しては2種類の食事形態を併用し、体調によって食べやすい方を摂って頂き、好きなものや飲み込みやすいものを補食する等、必要な栄養を確保できるよう柔軟に対応できた。
- 季節感が味わえる食材を用い、食べる楽しみを感じられる行事食を提案できた。但し、飯舘産の山菜類は原発事故による放射線の影響で規制され食べることができなかつたため、他産地の食材を用いたが、やはり地元産の物と比較すると風味が劣り、当たり前前に食べていた頃が懐かしく、また、やり切れない思いが込み上げてきました。
- 誕生日デザートを1月より、栄養士が担当し厨房から提供できるようになった。お祝いを更に思い出深く演出できるようデコレーションを工夫してグレードアップさせて行きたい。
- 1日5名の職員体制がとれる日には（2ヶ月に1度位）手の込んだ料理を提供し、

ご利用者と職員にも好評で、それが自分達の励みにもなった。

- ・ 日曜日の喫茶レクでは、支援物資を利用したり、季節感のある手作りおやつと共に、楽しいティータイムを過ごして頂く事ができた。

## 2) 安心・安全な食事の提供

### ① 衛生管理の徹底

常に食中毒及び感染症予防に注意しながら作業を行い、外部専門業者による衛生管理も実施し評価も良い方へ改善された。事故が発生しない事が当たり前なのでこれからも衛生管理の基本を再確認しながら予防に努めていきたい。

### ② 安心・安全な食材使用

- ・ 今年度から食品放射線量検査機器を導入しホーム内で検査実施。現在まで基準を全てクリアしており安全性を証明すると共に放射線の不安を軽減している。
- ・ 全国から善意の食材支援があり、今も定期的に継続して頂いている。送って下さる方々に感謝しながら、時にはご利用者と一緒に調理しながら大切に使用して頂いている。

## 3) 会議の充実および技術向上

### ① 厨房会議

一人ひとりが積極的に意見を出し合い、厨房の課題克服や取り組みについて話し合うことができた。一方で、栄養士の対応が遅れ作業に支障をきたしたり、事前の確認不足で他部署との連携がスムーズにいかないこともあったため、2名体制を活かせるように改善していきたい。

### ② 委員会、家会議

リスクマネジメント委員会及び口腔ケア委員会、家会議へ参加し、ご利用者の状態を把握、その情報を皆で共有、食事提供に反映させることができた。

### ③ 技術向上

- ・ 徐々に業務効率も上がってきており行事食も昨年より充実した内容で提供できた。
- ・ 調理と専門知識の勉強を行いながら資格試験にも挑戦し、今年度は受験者3名全員が調理師試験に合格することができた。更なる技術向上に努めていきたい。

## 3. 一年間のまとめ

昨年はギリギリの職員体制の中で食事を提供するのに追われた感がありましたが、今年は職員も業務に慣れ技術も向上して一歩前進できた年でした。

避難先からの通勤も2年目となり肉体的にも精神的にも疲労が蓄積、職員補充もままならない状態でしたが、逆に現在いる自分達でこの状況乗り越えて行くしかないという結束が生まれ、皆で協力し合いながら業務を遂行することができました。

食事提供にも前向きな提案があり、年度後半から手の込んだ料理の提供にも取り組み、レポートリー数を増やしてきました。このことが、ご利用者と職員にも好評で、それが励みになり「今の時期はこの食材が旬だからこんな料理も良いのでは」「支援物資や在庫食材を使ってこういう料理を作りたい」等、積極的な意見がどんどん出て実際に実現できるようにもなりました。

互いを思いやる信頼関係があるからこそ、間違いがあれば指摘し合い、次回はミスのないよう事前勉強をしっかりと臨む等、一人ひとりが自覚しながら協力し合う体制も整いつつあるので、職員不足だから無理と決め付けず、現場の自主性に任せ、事務処理を迅速にこなす等、仕事をしやすい環境に整備したいと思います。

ご利用者も年々機能低下が見られ、特に嚥下に配慮した超キザミ食やペースト食の方が全体の半数を占めるまでになりました。食事から経管栄養に移行し短時間で全身の状態が急変することを目の当たりにし、最後まで口から食べることが本当に大切だと強く感じています。

夏まつりや芋煮会でご利用者やご家族の目で料理を提供する機会がありましたが、普段は超キザミ食をむせりながら食べている方でも、行事の時には常食で普通にむせらずに食べられる等、調理の様子を目で見て音を聞き香りを嗅いで直接五感を刺激されると食欲が増進することを改めて実感すると共に、食事の意義を再認識させられました。

まだまだ厳しい状況が続きますが、これからも食事を通してご利用者の支援の一翼を担えるよう皆で努めていきたいと思っております。