

平成25年度 厨房事業報告書

1. 重点目標について

ご利用者の特性や身体状況等に柔軟に対応し、栄養バランスのとれた食事を提供すると共に、美味しく温かみがあり、食の楽しみを共有できるメニューを概ね提供できたと思います。

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	研修生 ホウライイ	検食	家族食	デイサービス
年間食数	55,789	13,816		11,492	60	1,095	83	
1ヶ月平均	4,649	1,151		957	5	91	家族会 芋煮会など	
1日平均	154	38		31		3		
年間総食数	82,335 食							

(2) 年間食材費

食 材 費	特 養	デ イ サ ー ビ ス
平 均	1人 1日 827円	
食材費総額	22,716,342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	1,512kcal	62.1g	38.2g	7.5g	1,3251ml

(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26年3月末)			
アセスメント結果 入居者 60名	低リスク 22名 (問題ない者)	中リスク 36名 (やや瘦傾向・経管者)	高リスク 2名 (褥瘡がある等)

(5) 事業取り組み内容

1) 食事サービス

① 食べやすく、おいしい食事の提供

- 多職種と連携し随時話し合いながら、より食べやすい形態で提供できるよう対応することが出来た。また、嚥下状態等により2種類の食事形態を併用し、その時に食べ易い方で摂って頂き必要な栄養を確保出来るよう努めてきた。
- 食欲の低下が見られる方については、好きなものや飲み込み易いものを補食することで食べるきっかけとなり、可能な限り口から食べて頂けるよう工夫してきた。
- 原発事故の影響で使用できない飯館産の代わりに、他地域の安全な食材を使って季節感や食べる楽しみを感じられる行事食などを提供。筍や蒟、さつま芋など全国からの食材支援が今年度も継続しており感謝しながら大切に使用させて頂いています。
- 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。
- 誕生日デザートは各家担当職員と話し合いながら、手の込んだデコレーションで提供出来るようになってきた。来年も喜んで頂けるよう工夫していきたい。

② 栄養ケアマネジメントの実施

- 栄養管理計画書に基づき多職種協働で定期的評価と見直しを行い、個々に応じた

栄養管理及び体調管理に繋げることが出来た。

③ 安心・安全な食事の提供

- ・ 常に食中毒及び感染症予防に注意しながら作業を行なって来た。今後も衛生管理を基本とし周知徹底に努めて行く。

2) 会議充実および技術向上

① 厨房会議

- ・ 積極的に意見を出し合い、課題克服や取り組みについて話し合いながら、行事食では見た目も重視し食欲が増すような盛り付けを工夫、提供することが出来た。
- ・ 多部署と連携が、更にスムーズに余裕をもって準備できるようにして行きたい。

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し食事提供に反映させることができた。

③ 技術向上

- ・ 調理職員体制に変動がある中、新職員を育成しながら効率的にできるよう業務内容を見直しながら取り組んで来た。次年度も更なる技術向上に努めていきたい。

3. 一年間のまとめ

厨房全員で、その都度、確認や協力しながら『どうしたら出来るか』取り組んで来ました。特に行事食では基本の献立を更に応用して食べ易く、見た目にも食欲をそそる工夫を凝らし、忙しさの中にも少し余裕をもって提供することで、自分達も楽しむことが出来るようになって来ました。

誕生会の手作りケーキは、スポンジケーキ以外にも挑戦し、皆さんに喜んで頂きました。誕生日をお祝い出来ることの意義を噛みしめながら更にレベルアップ出来るよう勉強していきたいと思います。

おやつレク（喫茶）では、季節食や物資で頂いた食材を用いて、ご利用者の目前で調理提供させて頂き楽しい時間を過ごす事が出来ました。反面、職員変動もあり新しい試みが難しかった部分もあるため次年度は検討していきたい。

避難生活も3年が過ぎたものの、職員体制が不安定で、更にギリギリの状況の中、一人ひとりが食事を提供する責任感を持ち、より効率的に出来るためにはどうするか等を前向きに話し合ってきたことが、団結力も強まったと感じています。

2月の大雪の時にそれらが証明されました。皆でホームに泊まり込むことになりとても大変でしたが、代わりに得るものも大きく、困難な状況も受け入れ全職員一丸となって乗り越えていく姿に（どこかに余裕すら感じられるように）、いいたてホームならではの強さがあるなあと、しみじみ感じました。

災害は地震だけに限らないため、どんな時でも食事を提供できるよう、設備の復旧方法や非常食提供についても改良しながら周知徹底したいと思います。

年々ご利用者の重度化が進み、常食や軟食よりも注意が必要な超キザミやペースト食の方が半数を超えるようになり、今まで以上に食事に求められる事も多くなって来ますが、これからもチームワークで、口から食べる喜びを感じて頂けるような食事提供に努めて行きたいと思います。