

平成27年度 厨房事業報告書

1. 重点目標について

食べる楽しみが感じられる食事にポイントを置き、一人ひとりの身体状態や嗜好性を考慮した、「食べやすく・おいしい」食事作りに取り組みながら、食を通してご利用者の快適な生活をサポートしてきました。

2. 実施内容

(1) 年間実施食数

食 種 食 数	経口食	経管 栄養	職員食	研修生	検食	家族食
	年間食数	39,475	3,631	9,591	12	1,098
1ヶ月平均	3,289	303	79 9		92	家族会 など
1日平均	109	10	26		3	
年間総食数	53,859 食					

(2) 年間食材費

食 材 費	特 養
平 均	1人1日 870円
食材費総額	15,476,552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	炭水化物
特 養	1,437kcal	62.6 g	37.3 g	7.0g	221.6g

(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28年3月末)			
アセスメント結果 入居者 38名	低リスク (問題ない者) 28名	中リスク(やや瘦傾向・経管者) 10名	高リスク (褥瘡がある等) なし

(5) 事業取り組み内容

① 食事について

ア. 行事食

- 今年は特に行事食に力を入れて来ました。味はもちろん、初めての料理や見た目にも工夫した盛り付けや目の前での調理パフォーマンス等充実した内容で好評でした。
- 納涼祭や芋煮会、餅つき等大きな行事では、ホールでご利用者や他部署職員との交流を通して一緒に協力し合いながら雰囲気盛り上げたことで、遣り甲斐を感じました。
- 行事毎の調理工程と役割分担の確認をすることで、スムーズな食事提供が出来ました。ただ、内容に変更が生じた時、連絡不十分により上手く提供できなかったことがあったので、今後、改善していきたいと思えます。

イ. 誕生会

- 要望に応えるため毎回悩みながら、厨房内で相談し回を重ねるごとに、ケーキや水羊羹、プリンケーキやムースケーキなど綺麗に仕上げられるようになりました。また、担当を決めることで責任感も増し、遣り甲斐に繋がっています。次年度はデコレーションの技術を上げていきたいと思えます。

ウ. 料理、出張料理

- 各家に出向き調理することは、不慣れで緊張しましたが、何度か一緒に行なっているうち、ご利用者の食事状況や体調、好き嫌いなども把握出来ました。調理している

様子を見て喜んで頂け自分達も励みになりました。次年度も各家と連携しながら出張料理として取り組んで行きたいと思います。

② 各家との関わりについて

行事や出張料理等で各家へ出向く機会も増えたり、家会議にも担当者が出席する事で食事面に加え嗜好や体調、生活スタイル等も分かり勉強になりました。また、厨房からの意見や提案もでき、関わりを深めながら栄養マネジメントに反映することができた。

③ 厨房内係りについて

年度途中、一人ひとりに係りを受け持つように分担してから、各々率先して取り組み、以前より効率も上がりました。

(6) 一年間を振り返って

今年度は行事や出張料理、家会議など積極的に各家へ出向き関わる事で、ご利用者や介護職員とのコミュニケーションも多くなり、結果、行事食の提供に関しては、以前よりレベルアップした内容で提供出来たように思います。ただ、厨房内での事前打ち合わせや連絡が不十分なことがあり混乱した部分もあったため、今後は周知・徹底の強化を図って行きたいと思います。

また、厨房内業務を担当制にする事で、責任感も強まり普段の業務においても活発な意見が出され意識向上に繋がっています。

職員一人ひとりが努力することで、行事の時でも普段と同じシフト人数でまかなえるようになって来たことから、これからは更に緊急時にも臨機応変に対応出来るような体制を整えると共に、震災時の教訓を忘れないように非常食訓練も続けて行きたいと思います。

2月に百歳賀寿のお祝いをさせて頂きましたが、年々ご利用者の状態も重度化し、全体の7割近くが超キザミやペースト食に変わっている状況で、口から食べる事の大切さを改めて強く感じます。普通の形態では無理なためミキサーにかけ安全に食べられるペースト状で提供するも、見た目で避けられてしまったり、常食でも好まれず残ってしまう野菜の副菜。どうしたら食べて頂けるか、介護職員や看護職員と連携しながら取り組んできた結果、手を加えたソフト食に変更することで、ペースト食者に加えて常食者にも笑顔で食べて頂けるようになり残食も減りました。

喜んで美味しく食べて頂けることが身体と心の栄養になり、健やかな生活に結びついていく事が実感出来た。これからも、ご利用者が好きなメニューである洋食を始めとし今年度以上に色々な料理にチャレンジし、喜んで頂ける料理を提供するため、研修や実績を積んでスキルアップに努めて行きたいと思います。