

平成28年度 厨房事業報告書

1. 基本方針

「おいしく食べて満足して頂ける楽しみな食事」を掲げ、1年間取り組んでき一人ひとりの身体状態や嗜好性に配慮しながら、より細やかなサービスを提供することで、日々の生活に満足感を味わえるよう食事面からケアさせて頂くことを目標に取り組んで来ました。

2. 実施内容

(1) 年間実施食数

食種	経口食	経管栄養	職員食	研修生	検食	家族食
年間食数	34,940	3,458	9,265	2	1,095	48
1ヶ月平均	2,912	288	772		91	家族会など
1日平均	96	9.5	25		3	
年間総食数	48,808 食					

(2) 年間食材費

食材費	特養
平均	1人1日 896円
食材費総額	14,579,386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	1,432kcal	63.1g	37.9g	7.0g	232g

(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29年3月末日)			
アセスメント結果 入居者 35名	低リスク (問題ない者) 23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) 2

(5) 事業取り組み内容

① 食事について

ア) 行事食

- ・ 行事食は昨年以上のものをと云う思いで力を入れ取り組み、料理内容や盛り付けに変化をもたせた。また、普通食に加え、嚥下困難な方のためのソフト食を立体的に見ためも綺麗で食べ易い料理を提供できた。
- ・ 納涼祭や芋煮会、餅つき等の大きな行事では、回数を重ねる毎に、ご用者やご家族、他部署職員との交流も深められた。事前準備から当日に至るまで、皆で盛り上げ楽しんで頂くよう取り組む姿勢に、職員の団結力の強さも実感した。
- ・ 温泉ツアーでは、今年は地元のきこりで行う利便性を活かし、昼時に合わせ厨房手作りの仕出し風お弁当を提供。厨房職員も一緒に食事を摂りながら楽しい時間を共有し、一体感も深まった。
- ・ ご利用者の状態が日々変化していく中で、急遽食形態が変わった時にスムーズに提供できなかったり、事前打ち合わせや連絡が不十分な部分もあったため、連絡体制の改善と周知徹底を図っていきたい。

イ) 誕生会

- ・ ケーキ盛り付けトレイを新調し、デコレーション技術に磨きをかけながら、スポンジケーキやプリンケーキ、ムースケーキ等、希望されたケーキを作り、お祝いの雰囲気盛り上げられるよう努めてきました。皆さんに喜んで頂く事で、次はもっと喜んで頂けるケーキを作りたいと遣り甲斐にも繋がっています。これからも誕生日を迎えられる意義を心に留めなが

ら、お一人おひとりのイメージのバースデーケーキを真心込めて作っていきたい。

ウ) 出張料理

- ・ 西棟ホールで6回の出張料理を行うことができ、ご利用者と一緒に楽しめた。にぎり寿司やラーメン、ぼた餅等を目の前で調理すると普段は少食な方でも、食がすすみ、美味しそうにおかわりされる姿が印象的でした。

出張料理は、ご利用者の食事状況や体調、好き嫌いなども把握できる上、調理している様子を見て喜んで頂けることから、自分達も励みになった。これからも積極的に取り組んでいきたいと思えます。

② 各家との関わりについて

家会議に担当者が出席し、ご利用者の情報を共有したり、行事や出張料理等で各家と一緒に食事する機会も増え、食事面に加え嗜好や体調、生活状況なども分かるようになり勉強になりました。また、厨房側の提案もでき、関わりを深めながら栄養マネジメントに反映させてきました。

③ 安全・安心な食事

安全・安心な食事提供を厨房全員で意識してきた。これからも衛生勉強会や各種検査を受けながら衛生管理を徹底していきたい。

3. 1年間を振り返って

ご利用者の重度化に伴って口から食べることが難しくなり、食べやすく栄養も摂れる食事をどうしたらできるのか、厨房として今まで以上に考えさせられる1年でした。

一人のご利用者の退院後（治療食）をきっかけにソフト食取り組みが始まり、施設全体の食事を見直すことに至りました。

軟らかく食べやすいソフト食を作るため、失敗しては何度も作り直し、硬さや味加減を調整しながら、高栄養食品も組み合わせ、栄養価を落とさないようにするなど、試行錯誤を繰り返した末に、いいたてホームならではのソフト食を作り上げることができ、貴重な財産になりました。

ソフト食の内容も震災以前の全部をミキサーにかけ、一色に固めてしまう物とは異なり、食材ごとに、料理によっては同じ食材でも形をかえながら、見た目にも綺麗な仕上がりを目指しました。

今までは、軟食が難しくなるとミキサーにかけたペースト状の料理になってしまったが、ソフト食の導入によって、形があり飲み込み易く消化にも負担がかからない食事を提供できるようになりました。また、普通食だった方が一時的に体調を崩したり、食欲が落ちてきた場合には、普通食にソフト食も併用して提供するなど、食の形態の選択幅を拡げ、食べる意欲を引き出すことにも繋がられました。

今まで何を食べても「とろろ食べた。やっこいもの（ペースト状）ばかりだった」と言っていた方に、形を確認しながら食べて頂けるようになり、青い葉物類を好まなかった方がソフト食だと「これ旨いなあ」と喜んで食べている様子から、全員で取り組んで来た成果が認められたようで達成感もひとしおでした。

ソフト食導入後は、直ぐに経管栄養に移行するのではなく、ギリギリまで口から食べて頂けるようになってきています。

ご利用者から学ばせて頂いた“口から食べることが生きる力に繋がる”ことを糧として、これからも美味しく食べて笑顔になれる食事作りに取り組んでいきたいと思えます。