

平成29年度 厨房事業報告書

1. 基本方針

「おいしく食べて笑顔になれる食事」

おいしそう！食べたい。食べよう。と味わって笑顔で暮らして頂けるように、食べ易く体調を保てる食事を工夫しながら提供させて頂く事を目標に取り組んで来ました。

2. 提供内容

(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	36,259	3,745	9,520	0	1,095	47
1ヶ月平均	3,021	312	793		91	家族会 芋煮会
1日平均	101	10	26		3	
年間総食数	50,666人					

(2) 年間食材費

食材費	特養
平均	1人1日 900円
食材費総額	15,238,706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	1,410kcal	65.5g	37g	6.9g	310g

(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30年3月末日)			
アセスメント結果 入居者 37名	低リスク (問題ない者) 24名	中リスク (やや瘦傾向・経管者) 12名	高リスク (体調不良等) 1名

3. 事業取り組み内容

(1) 食事サービス

① おいしく食べられる食事

今年度は特にソフト食に力を入れて来ました。試行錯誤しながらマニュアル化する事で一定状態で提供出来るようになり、また、食器も替え飲み込む力を補いながら目で見て食欲が湧くよう配慮、メリハリをつけながら食べる楽しみを味わって頂けた様に思います。

② 季節を感じられる行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4	家族会総会	8	お盆、納涼祭	12	クリスマス会、餅つき、大晦日
5	母の日、柏餅作り	9	敬老会、秋彼岸	1	新年会、白寿祝、七草、小正月
6	父の日	10	開所記念日	2	節分
7	七夕、土用丑温泉ツアー	11	芋煮会運動会	3	ひな祭り、春彼岸、百歳賀寿祝、出張ラーメン屋

毎月定期的を実施。季節を感じながら見た目にも楽しんで頂けるよう、内容も吟味しながら食器も見直し、ソフト食者にも食べ易いものを提供させて頂きました。美味しいものを少しずつ品数を多くと、皆で作りに上げた料理が完成した時には、大変さを上回る遣り甲斐を感じました。

当日の段取り変更が発生しない様に事前確認をし、これからも、ご利用者や職員の感想、反省などを反映させながら充実させて行きたいと思っております。

### ③ ご利用者と一緒に楽しめる食事

- 主な年間行事食 24 回中、10 回出張料理を実施して来ました。  
施設全体の行事食や出張料理を行い、目の前で調理し家庭的雰囲気を楽しんで頂きながら一緒に会食。行事を盛り上げる事が出来たと思います。
- 普段は少食だったり、なかなか食が進まない方も、出張料理の時には職員も驚くほど自分から進んで手を伸ばし、いつもより早いペースで完食される様子は調理職員冥利に尽きます。来年度も交流の機会を増やししながら、ご利用者や職員間の相互理解を深めて行きたいです。
- 誕生会のご希望の手作りバースデーケーキで雰囲気を盛り上げ、今年度は特に節目の歳の誕生者が多く、大切な日を一緒に祝福させて頂き自分達も嬉しかったです。  
経験を積んで、より素敵に！とケーキ用ミラープレートも購入し、デコレーションのアレンジにも力が入り忙しいながらも自分達の自信にも繋がりました。

### ④ 安心・安全な食事

- 食中毒及び感染症予防に努め専門機関の各種衛生検査も受けながら環境衛生を保って来きました。また、今年度は外部講師を招き施設全体職員を対象とした衛生勉強会も 2 回実施し、衛生管理の基本と手洗いの大切さを再確認できました。慣れてくるとあたり前になりがちですが常に意識して作業に挑みたいと思います。
- 美味しい料理を安全、安心に提供出来るよう、今後も食事提供者としての自覚を持ち自身の体調管理にも注意して行きたいと思います。

### ⑤ 意識と技術向上の取組み

- 厨房機器業者研修会にてスチームコンベクションや電解水を使った応用調理を学んだ事を実践。更に、当施設に合わせた下処理方法を工夫して魚の臭みを解消しつつ身をしっかりと柔らかく焼き上げられるように結果も出せました。

## (2) 情報共有と連携強化

- 家会議 ご利用者一人ひとりに合った食事を職員間で話し合うことで連携も強化できました。行事食では栄養士に加え担当調理職員も食事状況の確認に伺うようにし、喫食状況を確認する機会が増え、厨房としてより細やかな提案や対応で応えられるようになりました。
- 委員会 今年度から口腔ケア委員会に厨房全職員が所属。厨房からも昨年より多い人数で出席し、ご利用者や介護職員サイドの状況を聞いたその場で具体的な提案が可能になった。  
ソフト食提供内容見直しや、個人の嚥下状態に合わせた水分補給ゼリー提供など成果も上げられました。

## (3) 一年を振り返って

全職種で連携しながら、重度化のご利用者の状態に合わせた個別対応でより細やかな食事提供に成果を出せた様に思います。飲み込み易いソフト食や水分補給ゼリーを作る為何度も試した過程は厨房の大きな財産になりました。

お茶よりコーヒー、和食より洋食や肉を好まれる 102 歳の方を筆頭に、経管栄養で入居されたものの、現在は自分でスプーンを持ち、口から食べる楽しみを満喫される進化する 100 歳の方など、人生の大先輩方より“口から食べる事”＝“生きる事”を体現・示して頂き本当に頭の下がる思いです。これからも皆さんが笑顔で生活できるよう、新しいメニューも盛り込みながら食べ易く美味しい食事提供に心掛けたいと思います。