

平成30年度 厨房事業報告書

1. 基本方針

「食べるたのしみを感じられる食事」

自分の口で美味しさを感じながら食べられるように、一人ひとりの状態に合わせて食べやすく、味・香り・食感・見た目・音の五感でたのしみながら満足して頂ける食事提供に取り組む。

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	34,735	6,050	7,443	0	1,095	51
1ヶ月平均	2,895	505	620		91	家族会 芋煮会
1日平均	96	16	21		3	
年間総食数	49,374食					

(2) 年間食材費

食 材 費	特 養
平 均	1人1日 885円
食材費総額	14,614,132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	1,409kcal	65g	38g	6.9g	339g

(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31年3月末日)			
アセスメント結果 入居者 39名	低リスク (問題ない者) 21名	中リスク (やや瘦傾向・経管者) 17名	高リスク (褥瘡がある等) 1名

3. 具体的サービス内容

① 美味しく食べられる食事

- より美味しく食べられるよう口腔ケア委員会と一緒に取り組んで来た。
副食用の新しいすべり止め食器を購入し、使用すりことでソフト食者にも個別配膳が可能となり、見た目も綺麗な盛り付けのまま食べて頂けるようになった。また、主食用のすべり止め食器の購入で食べ易さが改善されたり、皆一律ではなく、個人毎に違う食器を使用することで家庭らしさも増してきたと思います。

② 季節を感じられる主な行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4	家族会総会	8	夏まつり、お盆	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&賀寿祝、七草、小正月
6	父の日	10	開所記念日	2	節分
7	七夕	11	芋煮会運動会	3	ひな祭り(出張料理にぎり寿司)春彼岸

- 行事食を通し季節感や見た目にも楽しめる料理の演出にこだわって来たことで、皆さんに喜んで頂けたと思う。いつもは少食な人も行事の時には食欲が出て食べて頂けたり、また、多職種職員との交流を持つことが出来て良かった。
- 提供が遅れた時もあったが、反省点や利用者と職員の感想などを踏まえ、マナーにならないよう変化を持たせ季節や行事が感じられるような食事を提供して行く。

③ 一緒に楽しめる食事

- 目の前で調理する出張料理では、家庭的雰囲気の中で一緒に会食しながら実際に食べる様子を確認出来たことから、今後も交流を重ねより良い食事を提供する。

- 皆さん麺類が大好きな為、来年はラーメン屋など麺類の出張料理も企画する。
- 誕生会では、雰囲気盛り上げられるようデコレーションのアレンジも工夫しながら、昨年以上に個人スキルも向上し自信に繋がった。また、出来上がったケーキを持参して、お祝いの輪に参加することで、利用者の嬉しそうな反応が窺え、担当者も満足感や達成感も得られた。これからも、喜んで頂けるオリジナルバースデーケーキを作って行きたいと思います。

④ 安心・安全な食事

- 食中毒及び感染症予防に努め、専門機関講師を迎えての施設全体衛生勉強会や各種衛生検査も受けながら環境衛生を保って来た。今後も食事提供者として自覚を持ち自身の体調管理にも注意する。

⑤ 意識と技術向上の取組み

- より食べ易い柔らかさや触感のあるソフト食作り、各種分量の見直しを行うと共にマニュアル化にも取り組んで来た。今後も、食材の適正量で今まで以上に味付けの均一化が出来るよう、細かい分量も決め対応して行きたい。

⑥ 各家とのかかわり

- 口腔ケア委員会や家会議に参加し、情報の共有を図り、また、会議以外にも朝晩の台車配膳・下膳等で各家に行った時、直接、食事の感想や変更などを聞く機会も増え直ぐに対応出来ていた。

4. 一年をふり返って

- 厨房職員が不足している中、個別対応食やソフト食が増え、また、確認に混乱したり配膳に手間取った時もありましたが、利用者に喜んで頂けたことで、忙しいながらも頑張ってきて良かったと思える一年でした。

食事内容は、皆で協力しあいながら見た目や盛り付けを行い、今まで以上に美味しい料理と効率的に提供する工夫を重ねてきたことは、厨房のレベルアップに繋がりました。このことが、行事食やソフト食、誕生日のケーキにも反映され、認めてもらえたのだと思っています。今後、現状維持しつつ今までの経験も活かした新たなメニューやおたのしみ献立等に取り組めるよう努めて行きたいと思います。

- 今年度は食事とその環境の大切さを改めて実感した年でもありました。

新しく入居された方の多くが事前調書には少食で食が進まないと記され、どのようにしたら食べて頂けるのか、その都度、職員間で話し合いながら取り組んで来ました。厨房からは、軟食とソフト食の併用で提供する工夫や、個々に合わせた食器で配膳（白色食器で見えにくい方には濃色の食器を使用）。他にもソフト食に更に水分トロミをかけ食べ易くしたり、また、好きな物を1品追加したのをきっかけに食欲が復活される方もいました。

各家では、時にはいつもと違う食器や食事セッティングで変化をつけたり、職員の声掛けで楽しい雰囲気の中、笑顔が増え表情も穏やかに、食事量も増えるなどの成果もありました。

今年度ホームの新しい取り組みのミニデイの時には、生き活きとした表情で包丁を握り上手に野菜を切って“おまかない”をする様子が見られ、普段より食も進み満足された笑顔が印象的でした。

しかし、その一方で前日まで普通に食べられていたのが次の日から状態が変化し、思うように食べられなくなるケースもあり、あたり前に食べられる事を維持するのは本当に難しく感じました。

- これからますます高齢化、重度化が進む中で、より食べ易い一人ひとりに合った食事が求められ、また、対応力も試されますが、柔軟に直ぐ対応できる施設直営の強みを活かしながら、皆さんに美味しいなあと喜んで頂け、笑顔で暮らせるような食事作りに努めて行きたいと思います。