

1. 基本方針

「美味しく食べて笑顔で暮らせる」

食事を通し、五感で食べる楽しみを感じて頂きながら、日々穏やかに過ごせるよう取り組んでいく。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービス

① 栄養ケアマネジメントの充実

低栄養状態予防・改善のため、利用者の状態に基づき多職種協働で栄養計画を完成させ、計画に沿った食事提供、評価、モニタリングを実施し個別ケアの充実を図る。

② 美味しく食べられる食事

- ・旬の素材を使用、季節感溢れる料理や慣れ親しんだ料理の提供。また、普段と違う空間で集い（ミニデイ）、料理を自分で作る楽しみや特別な日の料理等、メリハリをつけながら味わって頂く。
- ・利用者の意思や体調を考慮しつつ、また、嗜好も反映させながら、食事形態を随時見直し、より食べ易い食事を工夫していく。（口腔ケア委員会と連携しながら進める。）
- ・ソフト食でも、目で見て食欲が湧くようメニューを作る。

③ 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、夏祭り、	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、七草、小正月
6	父の日	10	開所記念日	2	節分
7	七夕会、土用の丑	11	芋煮会	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

(※ 6月、8月、10月、11月は賀寿祝い膳)

④ 利用者と一緒に楽しめる食事

- ・百歳賀寿を迎える方が多くバースデーケーキの期待感の高まりも予想され、それを励みに真心込めた創造性豊かなオリジナルケーキでお祝いムードを盛り上げて行く。
- ・出張料理の取組みで家庭的雰囲気味わって頂く。また、ご家族も参加される行事では希望も反映させる等、交流を通し皆で楽しめるよう、より内容の充実を図る。

⑤ 安心・安全な食事

- ・衛生管理の徹底。食中毒及び感染症予防に努めると共に、専門機関の各種検査を受け環境衛生を保つ。また、衛生勉強会を実施、周知、意識しながら食の安全を護っていく。
- ・食事提供者として自身の体調管理にも気をつける。
- ・非常時に備え食料等の備蓄。また、非常食訓練を実施。マニュアルの確認。災害以外の緊急時にも柔軟な食事提供が出来るようにする。

⑥ より効率的に、今迄の経験に新しい技術も取り入れながら業務見直しを進めて行く。

(2) 情報共有と連携強化

- ・食事に係る課題クリアに向けて多職種で取り組んで行く。
- ・家会議 他職種と連携、情報を共有し食事提供及び内容改善に反映させて行く。