

1. 基本方針

「食べたいと思う・食べるきっかけとなる・そのひと口を大切に」をテーマとし、高齢化や状態変化により食べる事が難しくなってきても、好きな食べ物や馴染みのある料理、手に持って食べ易い物等を提供することで、食べる意欲のきっかけをつくり、体調維持や回復に繋がられるよう努めて行く。

2. 食事サービスの具体的な施策

(1) 栄養ケアマネジメントの充実

状態に基づき低栄養状態予防及び改善に向け、多職種協働で栄養計画を作成、計画に沿った食事を提供、評価、モニタリングを実施し個別ケアの充実を図る。

(2) 口から食べる事を大切に、身体と心の栄養も補えるような食事提供

- ・ 入居者の4人に1人が100歳以上という超高齢化を迎え、より安全に美味しく味わって頂けるよう、一人ひとりの嚥下状態に合った形態の食事を提供する。
- ・ 食べ易さと共に見た目も重視。食べたくなるような料理や盛り付けを工夫、食べる楽しみを感じられるよう、嗜好や体調を考慮しながら食事内容に反映させる。
- ・ 直営給食ならではの柔軟な対応と出来立ての美味しさを提供。また、コロナ禍の状況でも安全な提供方法を考え、従来どおりの家庭的雰囲気味わって頂けるようする。
- ・ 1年に一度の誕生会は、今までよりも更に特別感を意識した手作りのバースデーケーキでお祝いの雰囲気を盛上げる。

(3) 季節を五感で楽しめる行事食の提供

月	行事	月	行事	月	行事
4	お花見	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、出張料理	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

(4) 安心・安全な食事の提供

- ・ マニュアルに沿って衛生管理を徹底する。新型コロナを含む各種感染症や食中毒予防に努めると共に、専門機関による各種検査を受け環境衛生を保つ。また、ウェブ研修会等に参加し感染症対策を学び周知する。
- ・ 原材料と産地、期限等を確認し、食の安全管理を行う。
- ・ 災害非常時に備え、食料等の備蓄と期限管理。(マニュアルも見直し、また、年1回非常食訓練を実施。その他緊急時でも柔軟に食事提供出来るよう準備しておく。)

(5) 意識と技術向上の取組み

- ・ 調理技術の創意工夫とマニュアル更新で効率的な食事サービスに繋げる。

(6) 情報共有と多職種連携強化

- ・ 現場の声が直に伝わる利点を活かし、課題クリアのため連携し取り組んで行く。