

1. 基本方針

「美味しく食べて にこにこ長寿」

日々変化する体調に対応できるよう調理スキルを高め、一人ひとりに寄り添った食事を提供し、美味しさと笑顔を届け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実施 |
| <ul style="list-style-type: none"> 状態を把握し、多職種協働で計画に基づき栄養ケアを実践して行く。 定期的にモニタリング・評価・判定しながら改善に繋げLIFEと連動させる。 |
| ② 給食管理 |
| <ul style="list-style-type: none"> 口から食べて頂く事を大切に、安全で美味しく心と身体の栄養を補える食事の提供。(一人ひとりの嚥下状態に合わせた食事形態で提供しメリハリをつける。) 食事の品質やご利用者の声、摂取量などを評価し献立に反映させる。(食べる楽しみを感じられるよう嗜好や体調も考慮する。) 衛生管理の徹底。新型コロナを含む各種感染症や食中毒予防に努め、専門機関の検査を受け環境衛生を保つ。(自身の体調管理にも十分気をつける。) 災害非常時に備え食料等の備蓄と期限管理。また、マニュアルの見直しと年1回は非常食の提供(訓練)を実施する。 |
| ③ 食の楽しみの工夫 |
| <ul style="list-style-type: none"> 季節の物や親しまれている食材を取り入れ、食事を楽しむことができるようにする。食べたくなるような料理や盛り付けを工夫して行く。 直営給食ならではの柔軟な対応で、出来立ての美味しさを提供。コロナ禍でも安全にできる行事食の提供や調理レクリエーション等を企画し、家庭的雰囲気と一緒に楽しむ。 新しいアイデアを盛り込んだ手作りケーキで、特別感と誕生会の雰囲気を演出する。(敬意を込めお祝いの気持ちを表現する。) |
| ④ 真空調理を取り入れ調理スキルを高める |
| <ul style="list-style-type: none"> 創意工夫とマニュアル作成、技術向上で作業効率アップに努める。 調味料使用料50%減でコスト抑制。減塩でも美味しく食べられるようにする。 食材の有効活用でSDGsに繋げて行く。 非常食にも活用。緊急時でも食べ慣れた味、食べ易い形状で提供する。(BCP災害対応に備える。) |
| ⑤ 多職種との連携 |
| <ul style="list-style-type: none"> 家会議、委員会を通して多職種と情報を共有し、常にご利用者の状況を把握する。 現場の声が直に伝わる利点を活かし、課題クリアのため皆で連携し取り組む。 給食会議を開催し、より良い食事を提供するために反省や改善について話し合う。 |

3. 季節を五感で感じられる楽しみな行事食の提供

| 月 | 行事 | 月 | 行事 | 月 | 行事 |
|---|----------|----|---------|----|----------------|
| 4 | お花見 | 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、七草、小正月 |
| 6 | 父の日 | 10 | 開所記念日 | 2 | 節分 |
| 7 | 七夕、土用の丑 | 11 | 芋煮会 | 3 | ひな祭り、非常食訓練、春彼岸 |