

1. 基本方針

「一人ひとりに寄り添い、食べたい想いを叶える食事を目指して」

一番の楽しみは食事。口から食べる事や食べたい気持ちを尊重し、穏やかな暮らしの中で笑顔を引き出せるような食事提供に努めて行く。

2. 食事サービスの具体的な施策

① 美味しい料理、好きな物を食べたい
<ul style="list-style-type: none"> ・ 個人の嗜好と状態を把握し栄養ケアマネジメントを実践する。 ・ ソフトウェアと連動した定期的なモニタリング、評価、判定をしながら改善に向け取り組む。 ・好きな物を提供することで食べるきっかけをつくる。 ・ リクエスト食に取り組み、食事量アップできるよう状態改善に繋げる。
② 見た目にも美味しそうな料理が食べたい
<ul style="list-style-type: none"> ・ 真空調理機器を使用する等。(形があり軟らかく食べられる調理方法に取り組む。) ・ 配膳方法や盛り付けを工夫する。(食欲が湧くように取り組む) ・ 創意工夫とマニュアル作成。(調理スキルを高め作業効率等を上げる。)
③ 楽しく食べたい
<ul style="list-style-type: none"> ・ 行事食：季節の食材や馴染みのある料理、装飾等で食事を楽しみ、ワクワクする雰囲気をつくる。 ・ 誕生会：誕生日を迎えた事の喜び味わって頂くため、思いを込めたケーキでお祝いさせて頂く。(希望に沿えるようなケーキ等が提供できるよう、職員一人ひとりがアイデアを出し合い、喜んで頂けるものを作る。) ・ 出張調理：感染等の対策をしながら、家庭的雰囲気を出しながら一緒に楽しむ。
④ 食べやすい料理でスムーズに食べたい
<ul style="list-style-type: none"> ・ 一人ひとりの状態に合わせた食事形態で提供する。 ・ 真空調理を使用、減塩でも美味しく食べられるようにする。(非常食にも対応。) ・ 栄養補助食品類も活用、少量でも負担なく栄養を摂れるようにする。 ・ 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味わって頂く。
⑤ 安心、安全な物を食べたい
<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生管理を徹底、食中毒予防に努める。(各種衛生管理と検査の実施、報告。) ・ 非常食の備蓄で、災害や感染症等不測の事態が生じて、必要な食事が継続的に提供できるよう努める。(事業継続計画BCP対応) また、非常食訓練の実施。 ・ 物価高騰により食材見直しや有効活用でコスト削減。SDGsにも配慮する。 ・ 配膳時や家会議等で生の声を聞き、課題があればクリアに向け取り組む。 ・ 給食会議の開催。(反省や改善点を話し合い、よりよい食事提供に努める。)

3. 行事食予定

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