

令和4年度 厨房事業報告書

1. 基本方針

「美味しく食べて にこにこ長寿」をテーマに掲げ、日々変化する食事内容に対応できるように調理業務のスキルを高め、一人ひとりに寄り添った食事提供で、美味しさと笑顔を届けられるよう努めてきました。

2. 実施内容

(1) 年間実施食数

食 種	経口食	経管栄養	職員食	検食	家族食
食 数					
年間食数	41,980	5,476	9,506	1,095	
1ヶ月平均	3,498	456	792	91	
1日平均	115	15	26	3	
年間総食数	58,057 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	17,123,378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	1,416kcal	56.2g	29g	6.4g	256g

(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
(令和5年3月31日現在)			
アセスメント結果 入居者 45名	低リスク (問題ない者) 22名	中リスク (瘦傾向・経管栄養者) 21名	高リスク (食事中止、点滴) 2名

(5) 食事形態

入居者45名 (令和5年3月31日現在)						
軟食	キザミ食	ソフト食	ペースト食	ゼリー食	経管栄養	食事中止、点滴
20名	11名	2名	0名	6名	4名	2名

3. 具体的な内容 (評価と課題等)

<p>① 栄養ケアマネジメント</p> <p>ケア会議等に参加、多職種協働により栄養ケア計画を立て、定期的なモニタリングと評価、判定をしながら栄養改善と食事サービスの向上に繋げてきました。また、今後も引き続きLIFE (ソフト) と連動させて行きます。</p>
<p>② 給食管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 口から食べることを大切に、安全で美味しく、また、心と身体の栄養を補える食事を提供するため、各々の嚥下状態に合わせた形態で提供してきました。一方、行事食と比べるとメニューはパターン化しがちだったので今後の課題です。 新型コロナウイルスを含む各種感染症や食中毒予防に努めるなど、衛生管理も徹底してきました。 <p>コロナ禍に於いては、皆で協力しながら感染予防を徹底、何事もなく業務を乗り越えられたことは自信に繋がりました。</p> <ul style="list-style-type: none"> 有事に備えた食料の備蓄と期限管理。また、非常食訓練を実施してきました。 <p>非常時備蓄：70名、7日分 (食料、飲料水、栄養食品、使い捨て食器類等) 期限管理：非常食品の一覧表作成し管理 (順次献立に取り入れ活用) 非常食訓練：3月10日の施設総合防災訓練に参加。(マニュアルの再確認)</p>

<ul style="list-style-type: none"> 光熱費や食材費の高騰で台所事情も非常に厳しくなっていることから、食材や納入業者、調理方法を見直し乗りきれよう工夫して行きたいと思います。
<p>③ 食の楽しみと工夫</p> <p><行事食></p> <ul style="list-style-type: none"> コロナ禍で大きな行事ができず残念だったが、そのような状況にあっても、いつもと違う形式で行事食弁当やオードブル等を提供することで、普段より食欲が増していたと感じられたため、今後も季節を感じられるメニューの提供をして行きます。 下処理などは事前から準備し、当日も時間の流れを意識することで、更に段取りが良くなるよう進めて行きます。 職員の家族から、折り紙で季節の行事に合った装飾折りを提供して頂きました。この折り紙を添えることで、各段に季節感と特別感が増し、見た目でも大変喜ばれました。中には部屋に持ち帰る方もおり、回を重ねる度に「とっても綺麗なこと」「今度は何かな」「どうやって折っているの」などと、楽しみされる様子が窺えました。 <p><誕生日会></p> <ul style="list-style-type: none"> 職員の個性も感じられる様々な種類のバースデイケーキを提供できました。これからもSNS等を活用し、流行のものを取り入れ、希望に沿えるようなデコレーション技術も高めて行きたいと思います。 いくつになっても誕生日を祝ってもらうのは嬉しく、涙を流し喜ばれたり、写真を撮る時の緊張感など、そんな気持ちを大切にしたい料理を提供して行きます。
<p>④ 真空調理を取り入れ調理スキルを高める</p> <ul style="list-style-type: none"> 創意工夫とマニュアル作成で作業効率がアップ。また、調味料使用料50%減でコストの抑制と、減塩でも美味しく食べられるよう工夫してきました。更に真空調理と特別な酵素剤を組み合わせることで、刻まなくても軟らかく食べ易く見た目も綺麗な凍結含浸法にも取り組んできました。 真空パックの利用で作業の効率化や食材の有効活用（SDGs）を勧め、また、非常食の活用（BCP）も行っていきたいと思います。 今後も食べ易い調理方法とスムーズなオペレーションについて模索して行きたいと思います。
<p>⑤ 多職種との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 家会議や委員会を通し情報を共有、状況把握に努めてきましたが、確認不足により混乱する場面もあったことから、再確認を徹底して行きます。 現場の声が直に伝わる利点を活かし、早期、課題解決に努めて行きます。 コロナ禍で必要以上の会話が減り、話す機会が減ることで入居者の顔と名前も覚えにくくなっており、如何にコミュニケーションが大切であるか痛感しました。

4. 年間実施行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4		8	お盆、夏祭りメニュー	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	
7	七夕会、土用の丑	11	芋煮会メニュー	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

5. 一年を振り返って

- 長引くコロナ禍で全体交流ができない寂しさを感じられ、せめて食事でも季節や行事を楽しんで頂きたいとの思いで取り組んできた一年でした。
調理方法については、職員間でアイデアを出し合い、創意工夫で効率を上げ、少ない体制の中でも行事食を提供できるようになった。例えば、こまかく刻んだキザミ食を再形成し見た目にも食欲が湧くような盛り付け、また、真空調理の試作を重ね、機器操

作から味付けまでのマニュアルを作り上げるなど、常に試行錯誤しながら取り組んできたプロセスは大きな財産となりました。

- 高齢化や重度化に伴い、なかなか食が進まない方への対応の難しさを実感しました。そのような中、ターミナルケアにあっても自分の好きなコーラを味わったり、アイスクリームを美味しそうに食べている様子を見て、口から食べる大切さを実感しました。“どのようにしたら食べられるのか” “何なら食べられるのか” など、悩みは尽きないですが、貴重な学びの時間でもあり、また、遣り甲斐も感じられるため今後も多職種協働で取り組んで行きたいと思います。
- 新しい入居者を迎え、自ら食される方も増えてきました。前施設ではキザミ食だった方が、当施設に入居してから、刻まなくても軟食（普通食）で食べて頂けたり、また、少食で高栄養食品を補食していた方が「お腹がすきました。美味しいです。」と普通食を完食されています。中には毎食の献立をメモする方もおり、その方専用の献立表掲示スペースができるなど、食事を楽しんで頂いています。これらの嬉しい出来事は、看護職員や介護職員との情報共有の成果で、当施設の強みの部分でもあると感じています。
- 次年度はコロナ規制が緩和されると思うことから、皆で集まって行う行事や出張料理等で交流を深めて行けたらと思います。今後、病態対応食も増え、食事内容の要望も多く複雑になって来るとは思いますが、常に職員間で確認し合いながら、情報と技術を駆使し、「食べたい思い」を叶えられるよう努めて行きたいと思います。