

1. 基本方針

「一人ひとりの食べたい想いに応えて、美味しく楽しんで頂けるよう取り組む」
 ご利用者の身体状態や嗜好、希望など総合的な根拠に基づきながら、食べたい物や食べられる物を提供するため、職員の判断力と感性、技術を磨き、対応力を高めて行く。

2. 食事サービスの具体的な施策

① 美味しい料理、好きな物が食べられること
<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養ケアマネジメント取り組み。(必要栄養を満たしながら経口摂取が維持できるような確かな栄養ケアを行う。) ・ 定期的なモニタリング、評価、判定で改善に向け取り組みLIFEに反映する。 ・ 好きな物や食べ慣れた料理を提供することで食べるきっかけをつくる。 ・ リクエスト食の回数を増やし、食事量アップ等に繋げて行く。
② 見た目にも美味しそうな料理が食べられること
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食欲が湧くよう配膳方法や盛り付けを工夫、状態に合わせた食事形態で提供する。 ・ 新しいメニューも取り入れつつレパートリーを増やす。 ・ ケア会議や巡回時に生の声を聞き、課題があればクリアに向け取り組む。 ・ 給食委員会で意見のあった点について話し合い、一つひとつ改善に努める。
③ 楽しく食べられること
<ul style="list-style-type: none"> ・ 行事食：季節の食材や馴染みの料理提供、また、装飾等で食事が楽しみになる雰囲気をつくる。 ・ 誕生会：誕生日を迎えられた方に、思いを込めたケーキを作りお祝いする。 (ネット等を活用しながら技術を磨き喜んで頂けるものを作り上げる。) ・ 出張調理：家庭的な雰囲気を大切に、利用者と交流しながら楽しむ。 ・ 真空調理機の活用、減塩でも美味しく食べられる料理を提供する。 ・ 身体への負担軽減のため、栄養補助食品類も活用する。
④ 安心、安全に食べられること
<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等。) ・ 真空調理機器を活用し非常時も対応出来るよう備える。 ・ 非常食の備蓄で、災害や感染症等不測の事態が生じて、必要な食事を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、非常食訓練も実施する。 ・ 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 コスト面も考慮した食事の提供
<ul style="list-style-type: none"> ・ マニュアルの作成と見直し。調理スキルを高め作業効率等を上げる。 ・ 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。 ・ 経費を抑える(生ごみ処理や害虫駆除を業者に依頼せず自分達で行う。)

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