

令和5年度 厨房事業報告書

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」を掲げ、楽しみの一つでもある食事を通し、穏やかな暮らしの中で“笑顔”を引き出せるような食事の提供に努めてきました。

2. 実施内容

(1) 年間実施食数

食 種 食 数	経口食	経管栄養	職員食	検食	家族食
	年間食数	45,654	5,301	9,390	1,098
1ヶ月平均	3,805	442	783	92	
1日平均	127	15	26	3	
年間総食数	61,443 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	17,804,030円

(3) 1日平均食事栄養量

栄 養 量	熱 量	たんぱく質	脂 質	塩 分	炭水化物
特 養	1,417kcal	59.7g	32g	6.5g	268g

(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6年3月31日現在)			
アセスメント結果 入居者 47名	低リスク (問題ない者) 21名	中リスク (瘦傾向・経管栄養者) 23名	高リスク (食事中止、点滴等) 3名

(5) 食事形態

入居者47名 (令和6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、点滴等
22名	8名	2名	0名	5名	7名	3名

3. 年間実施行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4	花見弁当	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	七夕会、土用の丑	11	芋煮会	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

4. 出張料理 (各家1回、年6回実施)

実施日	家 名	内 容	実施日	家 名	内 容
5.23	やすらぎ	ふき炒め煮	10.24	せせらぎ	ハンバーグ
6.20	だんらん	ギョウザ	11.28	ぬくもり	たこ焼
7.25	ひだまり	みそ芋	3.30	こもれび	南瓜そぼろあんかけ

5. 具体的な内容

① 美味しい料理、好きな物を食べたい

- 好きな物を提供することで、食べるきっかけをつくれるよう取り組んできた。次年度は、出張料理のバリエーションを増やし、リクエスト食にも取り組み、食量アップに繋げたい。
- 個人の嗜好と状態を把握し、メニューに繋げることで食欲も増し残量も減ってきた。
今後、LIFEや栄養ケアマネジメント踏まえ、多職種協働でより良い食事の提供に取り組んでいきたい。また、LIFEと連動させ栄養ケアマネジメントも実践してきた。

② 見た目にも美味しそうな料理が食べたい

- 口から食べて頂くことを大切に、こまかく刻んだキザミ食を立体的に再形成、トッピングなどで彩りした盛り付けで、見た目を工夫してきた。(見た目は大切であり、以前より食欲も増し青菜類副食の残食も減っている。)
- 献立がパターン化しがちだった点を反省し、今後はメニューの変化が感じられるよう工夫して行く。
- レシピマニュアル作成を進めることで、誰でも混乱なく調理スキルを高めることができ、作業効率等も上がっている。次年度も継続して行く。

③ 楽しく食べたい

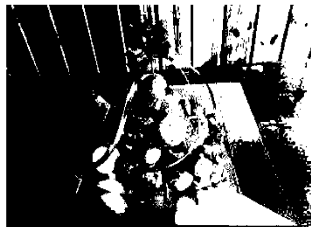
<行事食>

- 新メニューも入れながら季節を感じられる行事食で、ワクワクして頂けるよう心掛けてきた。これからも旬の食材を使い特別感を感じられる料理を考えていく。(SNS等も活用し、共に勉強しながら取り組んでいきたい。)
- 行事の度、盛り付けなどに拘り、見た目も綺麗に提供できたと思うが、一方では昼食提供時間に遅れたこともあったことから、段取りの見直しが必要であると共に、作業効率も上げていきたい。



<誕生日会>

- 担当者がそれぞれ勉強し、低カロリーのケーキや、シュークリームを作り、また、デコレーションや立体的な盛り付け等で魅せ方の工夫にも挑戦してきた。このことから皆さんに喜んで頂いており、それが職員の遣り甲斐にも繋がっています。これからも出来る範囲で希望にそえるケーキを作りたいと思います。



<出張料理>

- 感染対策をしながら、各家へ出向き入居者と一緒に調理を行った。
手ぬぐいをほっかぶりして、包丁を握り、野菜を切りながら昔話にも花が咲き、とても生き生きした表情でした。一緒に作っている自分達も嬉しくなりました。次年度は、更に内容を充実させながら家庭的な雰囲気を入居者と一緒に楽しみたい。

<p><多職種間との連携></p> <ul style="list-style-type: none"> 直接、話を聞きながらお互いにやりたいことを理解し、連携も取れてきている。ただ、食事内容変更などの確認不足があったため、今後は正確な情報を共有し迅速に対応して行きたい。
<p>④ 食べやすい料理でスムーズに食べたい</p> <ul style="list-style-type: none"> 食事の様子やケア会議など参考に、一人ひとりの状態に合った食事形態に努めてきた。また、軟食やキザミ食、ソフト食など、見た目にも配慮しながら食べやすく柔らかい食事提供を試行しつつ確認していく。 塩分濃度も測定しながら、減塩でも美味しく食べられるよう取り組んできた。 栄養補助食品類も活用、少量でも負担なく栄養が摂れるよう多職種と連携してきた。 <p>今後も、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けるよう努めて行きたい。</p>
<p>⑤ 安心、安全な物を食べたい</p> <ul style="list-style-type: none"> 新型コロナ以外にもインフルエンザなど、感染症リスクは変わらないため、これからも衛生管理を徹底し、食中毒予防や各種感染症予防に努めて行きたい。 食べやすい調理方法とスムーズなオペレーションについては今後も模索して行く。 真空パックで作業の効率化や食材の有効活用（SDGs）、非常食の活用（BCP）で、災害対応に備え、食べやすい形状で提供できる部分は今後も活かして行く。 物価高騰が今後も続くと予想されるため、食材の見直しや有効活用でコスト削減に努めながらも、安全な食材確保に努めて行く。
<p>⑥ その他</p> <ul style="list-style-type: none"> 災害非常時に備えた食料等の備蓄と期限管理、非常食訓練の実施 非常時備蓄：70名、7日分（食料、飲料水、栄養食品、使い捨て食器等備品類） 期限管理：非常食品一覧表作成し管理、順次献立に取り入れ活用 非常食訓練：3月21日実施 施設総合防災訓練に参加、マニュアル再確認

6. 一年をふり返って

- 新しいメニューの提案が少なかったため、次年度はもう少し挑戦して行きたい。
- マニュアル作りも進んでいることから、次年度はマニュアルを完成させる。
- 夏まつり（納涼祭）では、久しぶりに大人数で賑やかに開催でき良かった。次年度は一般の方も入れ盛んにできればと思います。
- 職員の体調管理や仕事内容について、職員に声掛け等で事前に心身の状態を把握しておかなければ、少人数体制の中での勤務変更が難しく、とても大切なことだと改めて感じました。
- 職員体制が変わり、思い通りに進まない時もあったが、今までの食事サービスを継続するため、その都度、業務を見直すなど忙しいながらも充実した一年だった。また、少人数だからこそ業務内容を把握し、前倒しで進めるなど、皆でカバーし合い乗り越えることで団結心も強まったように思います。
 また、食事提供時においても、多職種の職員に協力してもらいとても助かった。介護の仕事は支え合って成り立っていることを実感。
- 皆の「美味しかった。ありがとうね。」の言葉に、仕事が忙しくても気持ちも盛り上がり、また頑張ろうと励みになっています。これからも共に支え合い寄り添いながら食べる人の気持ちを一番に考えて取り組んで行きたい。