

令和6年度 厨房事業報告書

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」を掲げ、身体状態や嗜好、希望など総合的な根拠に基づきながら取り組んできました。

また、それらの経緯の中で、職員の判断力や感性、技術等を磨き、対応力を高めることにも努めてきた。

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	43,040	6,419	8,302	1,095	
1ヶ月平均	3,586.6	534.9	691.8	91.2	
1日平均	117.9	17.5	22.7	3.0	
年間総食数	58,856 食				

(2) 年間食材費

食 材 費	特 養
平 均	1人1日 885.9円
食材費総額	17,380,987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	1,417kcal	58.6g	32.6g	6.5g	363.5g

(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7年3月31日現在)			
アセスメント結果 43名	低リスク (問題ない者) 17名	中リスク (瘦傾向・経管栄養者) 26名	高リスク (食事中止、点滴等) 0人

(5) 食事形態

入居者43名(令和7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	12名	0人	0人	6名	3名	0人

3. 年間実施行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4	お花見	8	お盆	12	クリスマス会、餅つき、大晦日
5	母の日、柏餅作り	9	夏まつり、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、計6回実施

実施日	家 名	内 容	実施日	家 名	内 容
5.22	こもれび	焼肉、鮭ちゃんちゃん焼作り	3.13	ひだまり	選択食ビュッフェ
7.28	やすらぎ	ハンバーグ、鮭みそ焼作り	3.29	ぬくもり	選択食ビュッフェ
10.28	せせらぎ	選択食ビュッフェ	3.30	だんらん	ぼた餅、煮物、漬物等

5. 食事サービスの具体的内容

① 美味しい料理、好きな物が食べられること

- ・ 嗜好と状態を把握、LIFEと連動した栄養ケアマネジメントを実践して来た。今後も定期的なモニタリング・評価・判定を重ね多職種協働で改善に向け取り組みたい。
- ・ 好きな物や食べ慣れたものを提供、食べられるきっかけにも繋がった。(ミニパン補食、嗜好を考慮した代替食、塩分管理しながらの漬物提供など)
- ・ 食事量アップに繋げる事を目的として、利用者の声を反映させ献立(リクエスト食)を年6回実施。また、バターチキンカレー&ナンなど初めての料理も好評で、普段の献立にも取り入れられた。



② 見た目にも美味しそうな料理が食べられること

- ・ 料理の見た目にも気配り、細かく刻んだキザミ食を立体的に再形成。トッピングでも彩の工夫もしてきた。
- ・ 新しいメニューを提供してきたが、献立がパターン化しがちだった点を反省し、今後、変化を感じながら食べて頂けるような献立をたてていく。
- ・ ケア会議や巡回時の意見を聞き、食事の変更や新たな提案に対し、その都度検討、反映してきた。これからもスピード感を大切にしたい。
- ・ 配膳の間違いを減らすため再チェックを怠らない。また、職員間の情報共有と積極的なコミュニケーションにも心掛ける。

③ 楽しく食べられること

《行事食》

- ・ 職員間で意見を出し、新しい献立や季節を感じられる食事が提供できた。
お品書きも添える事で行事食の特別感を更に高められるよう工夫してきた。また、食材費の高騰で使える品目等を制限しなければならない状況でも、見た目の盛り付けでカバーしながら提供。結果、皆さんに大変満足して頂け良かった。
- ・ ブラストチャーや真空調理機器の活用で作業に余裕ができ、且つ、スムーズに料理が提供できた。

《誕生会》

- ・ 利用者の喜ぶ顔を見ることができ、作り手も遣り甲斐を感じ励みになった。



- ・ 様々なリクエストに応えることでスキルアップに繋がった。
- ・ 果物やクリーム類のデコレーションに加え、季節の造花も使用、見た目も華やかに“ワクワク感”と“映

え”増し増しの魅せるケーキを作り上げることができた。

- ・ 今後も、ホームのSNSでケーキ等の写真が取り上げられるようにしていく。

《出張調理》

- ・ 利用者と一緒に野菜を切ったり、ぼた餅を作ったり、目の前で調理したりしてきたことで、生き活きとした表情も見られた。また、職員も楽しめた。
- ・ 当初は、目の前で調理や選択食を提供してきたが、せせらぎ家の意見によりBUFFE方式に変更。量は控えめですが6~7品の料理から好きなものを選ぶことができ、いつもより喜んでもらえた。
- ・ 今後、継続を踏まえ実施する際は、前月に日程を決め勤務体制を整えたい。



④ 安心、安全に食べられること

- 少量でも負担なく栄養が摂れるよう栄養補助食品類も活用。
- 職種間の連携を大切に状況に応じた食事提供に努めてきた。
- 食べ易い調理方法とスムーズな提供について、今後も模索しながら直営ならではの柔軟な対応で、出来たての美味しさを味わって頂けるよう努めていく。
- 真空パックの活用で、作業の効率化や食材の有効活用（SDGs）、非常食の活用（BCP）等、災害時の対応に備え、緊急時においてもいつもと変わらない料理を提供していく。
- 衛生管理を徹底。食中毒や各種感染症（コロナ、インフルエンザ、ノロウイルスなど）の予防に努めてきた。
- 災害時に備えた総合訓練や非常食訓練では、動線等の再確認や改善ができた。（非常時備蓄70名、7日分の食料。飲料水、栄養食品、使い捨て食器等を整備。）

⑤ コスト面も考慮した食事の提供

- レシピマニュアルを作成、改善していくことで、混乱なく作業効率等も上がっている。また、物価高騰のおり食材も無駄なく活用できるようにしていく。
- 生ごみ処理や害虫駆除を業者に依頼せず、自分達で行うことで意識も高まり経費節減にもなっている。

6. 一年をふり返って

- 皆さんに美味しく食べ喜んで頂きたいとの想いで取り組んで来ました。
毎月の誕生会ケーキをはじめ、行事食や出張料理などでは、食べ易さに加え見た目も重視してきたことから自分達の技術も磨かれた。また、「美味しかったよ」との言葉と笑顔に遣り甲斐を感じたのも事実です。
- 職員が不足する期間もありましたが、レシピマニュアルの活用や勤務時間を変更することにより、効率化が図られ全体のスキルアップにも繋がりました。
そうした中でも、皆で乗り越えて来た事で厨房内の一体感も強まったように感じます。今回の経験を活かし、想定外なことが起こっても皆で協力、工夫しながら取り組んでいきたいと思っています。