

令和7年度 厨房事業報告書

1. 基本方針について

「一人ひとりの想いに応えながら、美味しく食べて笑顔で暮らせるように」を掲げ、入居者の皆さんに美味しく食べて頂き、笑顔を引き出せるよう努めてきた。また、毎日の食事が豊かになるよう取り組みながら、職員の対応力も高めてきた。

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	43,342	4,210	8,138	1,095	—
1ヶ月平均	3,611.8	350.8	678.1	91.2	—
1日平均	118.7	11.5	22.2	3.0	—
年間総食数	56,785 食				

(2) 年間食材費

食 材 費	特 養
平均(1日1人)	874.6 円
食材費総額	16,556,052 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	1,413kcal	52.4g	26.6g	6.5g	351.5g

(4) 栄養ケアマネジメント

事業所	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8年3月31日現在)			
アセスメント結果 44人	低リスク (問題ない者) 18人	中リスク (瘦傾向・経管栄養者) 26人	高リスク (食事中止、点滴等) 0人

(5) 食事形態

入居者44名(令和8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
24人	11人	0人	1人	5人	3人	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	納涼祭、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	運動会&芋煮会	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

4. 出張料理

各家年1回、計6回実施

実施日	家 名	内 容	実施日	家 名	内 容
1.21	ぬくもり	焼そば、たこ焼、豚汁、みかん	2.24	せせらぎ	おでん、焼おにぎり、鶏と芋のピリ辛、汁
1.27	だんらん	銀たら煮魚、天ぷら白菜漬、みそ汁	3.8	こもれび	焼肉、焼おにぎり、漬物、わかめスープ
2.10	ひだまり	生姜ご飯、南瓜天ぷら、だし巻卵、すいとん汁	3.18	やすらぎ	手まり寿司、茶碗蒸し、漬物、すまし汁



5. 食事サービスの具体的な内容

① 美味しい料理、好きな物が食べられるように

- ・ スクリーニング、アセスメント、栄養ケア計画など個別に実施。必要な栄養確保と経口摂取を維持できるよう、多職種協働で状態を把握し栄養改善に努めてきた。
- ・ 定期的なモニタリングや評価、判定を実施。必要に応じ見直しも行いLIFEに反映してきた。
- ・ 次年度は、食事量アップに繋がることを目標に、好きな物やクエスト食の再開に取り組んで行く。

② 楽しみながら美味しく食べられるように

《行事食》

- ・ 食材で季節感を演出したり、見た目も良く仕上げ皆に喜んでもらえたと思う。ただ、内容が前年と同じこともあり、次年度は新しいメニューに取り組んで行く。
(料理に添える折り紙飾りは大変好評なので継続して行きたい。)



《誕生会》

- ・ 回数を重ねてきたことにより、細やかな希望にも対応でき、仕上がりも良く、入居者の大切な日のお祝いケーキを提供することができたと思います。
また、ケーキを作った担当者が、一緒にお祝いすることで、生の声や反応が見られ、遣り甲斐にも繋がっている。
- ・ 職員の皆がお祝いケーキが作れるようシフトを配慮していく。また、お祝いケーキが誕生会で喜ばれ話題となるよう、今後もスキルアップに励みたい。



《出張料理》

- ・ 一緒に野菜を切り、おにぎりを握り、目の前で調理することで家庭的な雰囲気となり、活き活きとした笑みが見られた。また、出張料理を提供するにあたり家職員と相談することで、家と厨房の交流を深めることができた。
- ・ 一緒に作業を通し、職員も楽しめ遣り甲斐にも繋がっている。

《ティータイムおやつレク》



ティータイムのおやつレクでは「良いにおいがする」「凍み餅食べたい」「昔よく作ったなあ」など、昔話に花が咲き作りたてを喜んで頂けた。また、生の声を聞くことで交流の大切さを実感。入居者の「おいしいね」の笑顔を励みに今後も提供していく。

③ 見た目からも食べたい気持ちを引き出せるように

- ・ 食欲が湧くよう見た目にも配慮しながら、状態に合った食事形態で提供してきた。
- ・ 入居者の好みや要望を取り入れながらメニューに変化をつけてきた。ただ、魚や煮物が多かったことから、皆に喜ばれるメニューの内容にして行きたいと思います。

④ 安心、安全に食べられるように

- ・ 体調に合わせ、少量でも負担なく栄養が摂れるよう栄養補助食品類を活用してきた。
- ・ 食べ易いよう材料の調理方法や、スムーズな定時提供に努め、直営ならではの柔軟な対応ができた。
- ・ 真空パックの活用で作業の効率を高めてきた。また、食材の有効活用（SDGs）や、非常食の活用（BCP）等、災害時にも備えいつでも食事提供できるようにしてきた。

(非常時備蓄70人×7日分の食料。飲料水、栄養食品、使い捨て食器等を整備。) 衛生管理の徹底が基本。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）の予防や食の安心・安全に努めてきた。
⑤ 経営面も考慮しながら食事提供できるように（コスパ、タイパを上げられるように） - 出来るだけ厨房機器を応用しながら作業効率を高めてきた。 - 物価高騰が続くと予想されるため、食材の有効活用とコスト削減に努めていく。また、生ごみ処理や害虫駆除など自分達で出来ることは自分達で行ってきた。

6. 一年をふり返って

- 厨房職員2名の入退があり、慣れない中での食事提供に紛糾しながら、皆で協力し取り組んで来た一年だった。また、職員が少なかった期間でも、互いにシフト協力をしたり、調理工程等を見直してきた。
- 新採用職員もいることから、一通りの業務ができるようコミュニケーションを図りながら指導等を行ってきた。しかし、職員間の連絡不足や、配膳の間違い、食材の発注ミスによる調理や献立内容を変更する場面も多々あった。今後は提供前の再チェックや不十分な点を改善して行きたい。
- 入居前は食事が全介助で少食だった人でも、入居されてから、徐々に自から食器をもって完食できたり、刻み食から普通食（軟食）に移行したり、また、嚥下機能低下で食することが難しく点滴対応だった人が、口から食べられる状態にまで回復されるなど驚かされるケースが多かった。

この驚きは、看護師をはじめ介護職の手厚いケアの賜物で本当に凄いと思った。

“もう食べるのは難しい”としてしまうのではなく、“どうしたら食べられるのか”

“これなら食べられるかも”と、可能性を探りながら見てきた成果だと。

改めて食事の大切さや可能性があることを実感できた年でした。

厨房も、看護師や介護職と協力し「いいたてホーム」のケアの一端を担えるよう取り組んで行きたい。

- 次年度から新体制となるため、皆で話し合いを重ね、より効率化を図り、新しさを感じつつ“美味しく楽しい時間”となるような食事提供に努めたいと思う。