

1. 基本方針

「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」

美味しい料理を食べると笑顔になる。その笑顔を引き出せるよう美味しさを追求し毎日の食事が豊かになるよう、技術と対応力を高めながら取り組んで行く。

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ように - スクリーニング、アセスメント、栄養ケア計画などを個別に実施。必要栄養を満たしながら経口摂取が維持できるよう、状態を把握し栄養改善に努める。 - 定期的なモニタリング、評価、判定を行い改善に取り組みしI F E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」への繋がりに努める。 - リクエスト食の回数を増やし、食事量アップ等にも繋げて行く。
②	楽しみながら美味しく食べられるように - 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。（アイディアやアレンジを盛り込みながら丁寧な仕事に心掛ける。） - 誕生会：誕生日を迎えられた事を尊び、慶びの想いを込めたケーキでお祝いする。（今迄の実績とSNS等も活用しながら技術を磨きオリジナルケーキを作り上げる。） - 出張調理：対面調理で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。
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。 - 新しいメニューを取り入れレパートリーを増やす。 - ケア会議に参加、一緒に食事を摂ることでコミュニケーションを図り、生の声を厨房に反映させる。 - メニューについて、ケア会議や給食委員会に参加。課題があれば一つひとつ改善に努めて行く。
④	安心、安全に食べられるように - 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、報告。） - 真空調理機器を活用し非常時に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、出来立ての料理の美味しさを味わって頂く。
⑤	経営面も考慮した食事を提供出来るように（コスバ、タイパを上げられるように） - マニュアルの作成と見直し。作業合理化の継続と推進。スキルの向上を図る。 - 物価高騰により食材の見直しや、有効活用でコスト削減。SDGsにも配慮する。 - 引き続き経費を抑えるよう努める（自分達で出来ることは自分達で）

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