

平成 29 年度 栄養課 事業計画

【運営方針】

「家庭により近い施設生活の提供」という当施設の理念を基にバランスのとれた季節感のある美味しく安全な食事の提供、介護保険に基づいた栄養計画と実施、食事サービスの状況を総合的に把握し分析を行いより良い食事提供が行えるように工夫する

【年間目標】

- ① 栄養管理の実施
- ② 適時・適温給食の徹底及び実施
- ③ 衛生管理の徹底
- ④ 食事サービスの充実
- ⑤ おいしく食事ができる環境づくり
- ⑥ 経口維持加算をとる
- ⑦ 他職種との連携の徹底

【実践計画】

- ① 栄養管理の実施
 - ・個々の健康状態に合わせた栄養計画の作成と食事の提供
 - ・入居者の変動に応じた施設内栄養所要量、食品構成表の見直し及び作成
- ② 適時・適温給食の徹底及び実施
 - ・保温保冷配膳車、ウォーマー等を使用した適温での食事提供
- ③ 衛生管理の徹底
 - ・食中毒、ノロウイルス等の予防・または集団感染時の対応の強化。
 - ・日々の作業時の衛生チェック
 - ・厨房職員への衛生指導
- ④ 食事サービスの充実
 - ・祝い膳、行事食、選択食、季節メニュー（いかなご等）郷土食、バイキング食等の立案や企画及び食事の提供
 - ・嗜好調査・聞き取りなどにより利用者様の希望に合うように工夫する
- ⑤ おいしく食事出来る環境づくり
 - ・五感に訴える食事提供（食器の工夫を含む）
 - ・軟菜食の質の向上

⑥ 経口維持加算をとる

- ・特養の入居者様の健康を維持するために栄養計画だけでなく食事の経口摂取が大事であることから口腔ケアと共に観察し経口維持できるように環境を整える

⑨ 他職種との連携の徹底

- ・よりよい食環境を提供できるよう、日々の連絡や会議等を利用して日常的な情報交換・共有の徹底

平成 29 年度の食事に関する活動予定表（上半期）

月	特養	デイ	ケア
4	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 松花堂弁当
5	誕生会（祝膳） 端午の節句 選択食	誕生会（祝膳） 端午の節句 選択食	誕生会（祝膳） 端午の節句 選択食 松花堂弁当
6	誕生会（祝膳） 選択食 嗜好調査	誕生会（祝膳） 選択食 嗜好調査	誕生会（祝膳） 選択食 嗜好調査 松花堂弁当
7	誕生会（祝膳） 七夕 土用の丑 選択食	誕生会（祝膳） 七夕 土用の丑 選択食	誕生会（祝膳） 七夕 土用の丑 選択食 松花堂弁当
8	誕生会（祝膳） 選択食 納涼祭	誕生会（祝膳） 選択食 納涼祭	誕生会（祝膳） 選択食 納涼祭 松花堂弁当
9	誕生会（祝膳） 敬老祝膳（赤飯・祝い鯛） 選択食 秋刀魚	誕生会（祝膳） 敬老祝膳（1週間・祝い鯛） 選択食	誕生会（祝膳） 敬老祝膳（赤飯・祝い鯛） 選択食 バーベキュー

10	誕生会（祝膳） 選択食 さんま炭火焼 黒豆枝豆料理	誕生会（祝膳） 選択食 さんま炭火焼（1週間） 黒豆枝豆料理（1週間）	誕生会（祝膳） 選択食 さんま炭火焼 黒豆枝豆料理
11	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食
12	誕生会（祝膳） クリスマス献立 忘年会 年越しそば 選択食	誕生会（祝膳） クリスマス献立（1週間） もちつき（1週間） 選択食	誕生会（祝膳） クリスマス献立 忘年会 年越しそば 選択食
1	正月料理 七草粥 誕生会（祝膳） 鏡開き 選択食	松花堂弁当 七草粥 誕生会（祝膳） 選択食	正月料理 七草粥 誕生会（祝膳） 鏡開き 選択食
2	誕生会（祝膳） 節分 嗜好調査 選択食	誕生会（祝膳） 節分 嗜好調査 選択食	誕生会（祝膳） 節分 嗜好調査 選択食
3	誕生会（祝膳） 桃の節句 いかなご料理 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 いかなご料理（1週間） 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 いかなご料理 選択食

【毎月の行事】

寿司・カレーの日・・・毎月10・20・30日

井の日・・・毎月5・15・25日

麺の日・・・毎月2・12・22日 ※日にちは他の食事レク等の兼ね合いで変更あり

選択食・・・特養（週3回）、デイサービス・ケアハウス（毎日）

シェフメニュー・・・月3回

食事レクリエーション・・・各部署要望あれば行う（不定期）

*食事レクリエーションはリクエスト献立やバイキング、手作りおやつレク等を含む

【栄養課としての月の活動内容】

- 4月 食事委員会
前年度事業報告書の作成
- 5月 食事委員会、ねずみ・害虫駆除
所轄健康福祉事務所への栄養月報の作成及び提出
- 6月 食事委員会
監査事前資料の作成及び提出
食中毒防止衛生管理強化
嗜好調査
- 7月 食事委員会
食中毒防止衛生管理強化
- 8月 食事委員会ねずみ・害虫駆除
食中毒防止衛生管理強化
- 9月 食事委員会
食中毒防止衛生管理強化
- 10月 食事委員会
- 11月 食事委員会
嗜好調査
- 12月 食事委員会
ノロウイルス感染防止衛生管理強化
- 1月 食事委員会
ノロウイルス感染防止衛生管理強化
- 2月 食事委員会
嗜好調査
来年度事業計画書の作成
ノロウイルス感染防止衛生管理強化
- 3月 食事委員会
施設内基準・食品構成表の見直し及び作成

【栄養課日常活動内容】

- ・栄養管理
- ・献立作成
- ・食材料、洗剤、物品の発注及び在庫管理
- ・伝票整理
- ・残食管理
- ・食事会議の開催、報告書作成
- ・行事、イベント食の企画、立案、提供
- ・監査、健康福祉事務所への提出関係書類の作成
- ・給食サービスの提供
- ・衛生管理
- ・食数管理
- ・嗜好調査
- ・調理マニュアルの作成及び見直し
- ・特別食の献立作成、提供
- ・嚥下補助食品等の管理
- ・非常食の備蓄管理
- ・水分補強のための水分管理
及びお茶ゼリー、甘ゼリー作製