

令和4年度 栄養課 事業計画

【基本方針】

「家庭により近い施設生活の提供」という弊会の理念を基にバランスの取れた季節感のある美味しく安全な食事が提供できるように創意工夫する

【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 看取り、摂取困難な方に対しての柔軟な食事提供
- ⑦ 他職種との連携の徹底

【実践計画】

- ① 栄養管理の実施
 - ・栄養ケアマネジメントにより入居者の健康状態を把握し、個々に見合った栄養ケア計画の作成と食事の提供を行う
 - ・利用者の栄養状況を LIFE へ反映させる
 - ・利用者の状態の変化に応じて施設栄養基準と食品構成表の見直しを行う
- 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、適温での食事提供を行う
- 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確認、厨房職員への衛生指導の実施
- ④ 食事サービスの充実
 - ・祝い膳、行事食、選択食、季節メニュー時には趣向を凝らした献立の提供
 - ・オープンキッチンを積極的に活用した食事提供、その他イベント食の企画立案及び食事の提供
 - ・あつあつメニューの提供（カウンターでの揚げ物・寿司・麺類等実演提供）
- ⑤ おいしく食事が出来る環境づくり
 - ・五感に訴える食事提供（使用する食器の工夫を含む）
 - ・個々に合った食事形態での提供
 - ・いつまでも経口摂取ができるよう工夫する
- ⑥ 看取り、摂取困難な方に対しての柔軟な食事提供
 - ・食べられる物、食べたい物、少量で栄養価が高い物等、個々の体調や希望に素早く、柔軟に対応出来る体制を整える

⑦ 他職種との連携の徹底

- ・よりよい食事提供が出来るよう、日々の連絡や会議等を利用して日常的な情報交換・共有に努める
- ・経口摂取が維持できるように歯科医師、衛生士等と連携していく

【令和4年度の食事に関する活動予定表】

月	特養	デイ	ケア
4	誕生会（祝膳・ケーキ） つくし料理 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 つくし料理	誕生会（祝膳） 選択食 松花堂弁当 つくし料理
5	誕生会（祝膳・ケーキ） 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・ケーキ） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 松花堂弁当
7	誕生会（祝膳・ケーキ） 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・ケーキ） 夏祭り 嗜好調査（1回目） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 夏祭り（1週間）	誕生会（祝膳） 選択食 夏祭り 嗜好調査（1回目） 松花堂弁当
9	誕生会（祝膳・ケーキ） 敬老祝膳（赤飯・祝い鯛） 選択食	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 ビアガーデン
10	誕生会（祝膳・ケーキ） さんま料理 黒枝豆料理 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 さんま料理（1週間） 黒枝豆料理（1週間）	誕生会（祝膳） 選択食 さんま料理 黒枝豆料理

1	誕生会（祝膳・ケーキ） 山の芋料理 選択食	誕生会（祝膳） 山の芋料理 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 お茶会 山の芋料理
1 2	誕生会（祝膳・ケーキ） 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 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（ケーキ） 鏡開き 嗜好調査（2回目） 選択食	松花堂弁当 七草粥 選択食	正月料理 七草粥 嗜好調査（2回目） 選択食
2	誕生会（祝膳） 節分 選択食	誕生会（祝膳） 節分 選択食	誕生会（祝膳） 節分 選択食
3	誕生会（祝膳） 桃の節句 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 選択食

【毎月の行事】

選択食・・・デイサービス（毎日／※週1回3択メニュー）、ケアハウス・ホーム（毎日）
松花堂シェフメニュー・・・毎月1日
食事レクリエーション・・・各部署から要望があった際に行う（不定期）
*食事レクリエーションは利用者からリクエストがあった献立やバイキング、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

- 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
嗜好調査
- 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
- ・LIFE への反映
- ・給食サービス提供
- ・調理マニュアル作成及び見直し
- ・献立作成
- ・衛生管理
- ・療養食献立作成、提供
- ・食材料、洗剤、物品の発注及び在庫管理
- ・嚥下補助食品・栄養強化食品等の管理・発注、日計表等の給食管理に関する帳票類の作成実施
- ・食材管理
- ・栄養ケアマネジメント（栄養ケア計画書作成、モニタリング実施）
- ・ケアカンファレンス、スタッフミーティングの参加
- ・経口維持委員会の運営
- ・選択メニュー調査
- ・伝票整理

- ・食数管理
- ・非常食の備蓄管理
- ・残食管理
- ・嗜好調査
- ・水分補強のための水分管理
- ・食事会議の開催、報告書作成及びお茶ゼリー、甘ゼリー作製
- ・厨房用品、機器管理（食器含む）
- ・職員食管理
- ・行事、イベント食の企画立案及び提供
- ・監査、健康福祉事務所への提出関係書類作成
- ・法人行事や地域貢献活動に関する食材発注や準備提供
- ・グループホームの食材発注、食事提供