

1. 基本方針

「食べる楽しみを感じられる食事」

自分の口で美味しさを感じながら食べられるよう、一人ひとりの状態に合わせ、食べやすく、味・香り・食感・見た目・音の五感で楽しみながら満足して頂ける食事提供に取り組む。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービス

① 栄養ケアマネジメントの充実

- ・ 低栄養状態予防・改善のため、利用者の状態に基づき多職種協働で栄養計画を作成し計画に沿った食事を提供、評価、モニタリングを実施し個別ケアの充実を図る。

② おいしく食べられる食事

- ・ 意思や体調も考慮しつつ嗜好調査結果も反映させ、食事形態を随時見直すことでより食べやすい食事を提供していく。
- ・ ソフト食で、かむ力や飲み込む力を補いながら、目で見て食欲が湧くよう配慮し、メリハリをつけながら食べる楽しみを味わって頂く。

③ 季節を感じられる行事食

月	行事	月	行事	月	行事
4	家族会総会	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、百寿祝、七草、小正月
6	父の日	10	開所記念日 おたのしみ食	2	節分
7	七夕、土用丑	11	芋煮会、運動会	3	ひな祭り、非常食訓練、春彼岸

④ 利用者と一緒に楽しめる食事

- ・ 誕生日はご希望の手作りバースデーケーキで雰囲気盛り上げ、誕生日を迎えられた事を敬いながら一緒にお祝させて頂く。
- ・ 施設全体の行事食や出張料理の取組み。目の前で調理し家庭的な雰囲気を味わって頂きながら、会食や交流を通して利用者及び職員間の相互理解を深めていく。

⑤ 安心・安全な食事

- ・ 衛生管理の徹底。食中毒及び感染症予防に努め専門機関の衛生検査を受け、環境衛生を保つ。衛生勉強会も年2回実施する。
- ・ 食事提供者として自覚を持ち自身の体調管理に注意する。
- ・ 食の安全を確保するため原材料と産地、期限等を確認し安全な食材を使用する。
- ・ 災害非常時に備え食料等の備蓄と期限管理、マニュアルも見直し年1回非常食訓練を実施する。災害以外の緊急時も柔軟な食事提供が出来るよう対応方法を周知する。

⑥ 意識と技術向上の取組み

- ・ 専門職としての自覚を持ち施設内外研修で知識と技術を磨いていく。

(2) 情報共有と連携強化

- ・ 食事口腔ケア班 食事に係る課題クリアに向けて多職種で取り組んで行く。
- ・ 家 会 議 担当する家会議へ参加して多職種とコミュニケーションを深めながら、状態を把握し食事内容に反映させて行く。