

# 平成28年度 厨房事業報告

## 1. 栄養摂取等の状況(一日当たり)

	エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)
4月	1516	67.4	34.9	620
5月	1648	71.4	43.2	645
6月	1600	64.4	44.8	603
7月	1557	65.0	40.6	576
8月	1620	67.8	43.3	650
9月	1586	66.1	41.6	609
10月	1622	66.9	44.1	607
11月	1633	68.7	43.6	623
12月	1674	72.6	46.5	615
1月	1585	70.6	41.4	591
2月	1644	70.9	46.2	604
3月	1645	71.6	45.1	576
1人1日の平均 栄養給与量	1611	68.6	42.9	610
施設の栄養基準量	1400	55.0	35.0	600
充足率(%)	113%	121%	113%	109%

## 2. 行事食・実演・選択メニュー

- ①平成28年度の目標である季節の御膳、実演料理の提供を  
特養、ケアハウス、通所介護、認知症通所介護の各食堂で以下の表の通り  
平成28年4月～平成29年3月まで実施した。

	季節の御膳	実演料理	おやつ作り
4月	お花見会		たこ焼き
5月	端午の節句御膳	うどん	
6月		網焼き	どら焼き
7月	七夕御膳	そうめん流し	
8月		お好み焼き	パフェづくり
9月	祝い膳(敬老会)		水ようかん
10月	お月見御膳	焼きそば	
11月			ベビーカステラ
12月	クリスマス料理	忘年会	
1月		天ぷら	抹茶と和菓子
2月	節分寿司御膳		バレンタインプレート
3月	雛御膳	鉄板焼き	

### ②選択メニュー

選択メニューは年間124回実施した。

### ③. 行事食、実演料理

季節の行事食、実演料理については、計画通り実施することが出来た。

## 3. 各部署からあがってきた問題点の改善に努めた。

- ・配膳ミス(箸・スプーン等の差し込み忘れ)やお茶ゼリーの濃度について、各事業所から指摘があった際、厨房内にてミーティングを行い、再発防止に努めた。

#### 4. 栄養ケアマネジメント

①カンファレンスを、月2回実施した。

##### ②ミキサー食の検討

食材によって硬さが異なるため、水分割合を統一させるべく試作を重ねた。  
結果、食材(魚や肉の種類や調理方法)によって出来上がり濃度にバラつきが見られた。  
現在、ミキサー食全般の濃度のバラつきを改善するため試行中である。

##### ③とろみ茶の検討

とろみ茶が必要な利用者の見直し及び評価を行った。  
とろみ茶・お茶ゼリーの濃度調整に関しては、調理員の個人的なバラつきを防ぎ、提供時に安定した濃度及び、温度にて作成することが出来た。

##### ④ムース食の提供について。

平成28年度はムース食を実施提供することができた。  
現在、ムース食を提供するに当たり、利用者個々の体調、嚥下状態に即して提供は出来ていない。  
しかし、ムース食の提供により、ミキサーとは違う食形態により、食べこぼしや誤嚥等の危険性にもアプローチすることが可能となった。

##### ⑤嚥下に問題のある利用者の食事形態の検討

- ・毎月、利用者の嚥下状態を確認し、その方にあった食事の見直しを行う。
- ・ムセや誤嚥などの嚥下における危険を取り除けるよう利用者様の安全を確保できるように継続して取り組んでいる。

##### ⑥結果と考察

結果、食形態については、厨房マニュアルを厨房職員全員に周知徹底し、きざみ食、極きざみ食の形態の微妙な違いについても比較検討を行うことが出来た。

今後の課題として、食材の違いによって、ゲルの濃度が安定するように、肉・魚・野菜・粥の違いについて、勉強会を行っていきたい。  
利用者個々の嚥下状態に応じて、カンファレンスを通じてムース、ミキサーのどちらが良いのかを検討し、危険のない安全・安心な食事提供を行っていただけるように評価に努める必要がある。