

平成30(2018)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	1587	66.2	43.5	529
5月	1575	63.5	42.0	537
6月	1642	66.5	44.6	534
7月	1624	63.9	44.6	533
8月	1609	66.1	42.4	534
9月	1638	66.8	42.5	554
10月	1610	65.7	42.3	573
11月	1654	65.7	46.9	581
12月	1683	67.6	45.5	606
1月	1628	67.4	42.2	577
2月	1608	66.2	44.0	580
3月	1544	63.6	39.2	556
1人1日の平均 栄養給与量	1617	65.8	43.3	558
施設の栄養基準量	1400	55.0	35.0	600
充足率(%)	118%	120%	124%	93%

2. 行事食・実演・選択メニュー

- ①平成30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30年4月～平成31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	うどん	たこ焼き
5月	端午の節句御膳	抹茶と和菓子	
6月		どんぶりフェア	どら焼き
7月	七夕御膳	焼きそば	
8月		そうめん流し	パフェづくり
9月	祝い膳(敬老会)	祝賀デザート	水ようかん
10月	お月見御膳	最強中華	
11月		そばめし	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	鉄板焼き	バレンタインプレート
3月	雛御膳	お好み焼き	

②選択メニュー

選択メニューは週平均2～3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. その他の取り組み

①ムース食の検討

ミキサー食では濃度を見ながらとろみを付けることが出来るが、ムース食では粘度のつけ直しができない為、出来上がり濃度にバラつきが見られた。その原因として、同じ食材によっても、産地や季節によって硬さや水分含有量が異なる為、同じ割合では濃度に差がでる事がわかった。

現在、ムース食全般の濃度のバラつきを改善するため、食材毎の特性をつかみ、安定した濃度で食事提供できるように試行中である。

②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。

しかし、お茶ゼリーは口の中に入れると溶けてしまい、誤嚥の危険性があるので、今後、検討が必要である。

③ムース食の提供について。

平成30年度はムース食を昼・夕食時に実施提供することができた。

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する事は出来ていないので、今後、柔軟に対応できる様、他部署との連携を図っていく必要がある。

ムース食の提供により、ミキサー食とは違う食形態なので、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。

④嚥下に問題のある利用者の食事形態の検討

- ・利用者の嚥下状態を確認し、栄養カンファレンスにて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き、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。

⑤結果と考察

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、比較検討を行なうことが出来た。

今後の課題として、食材の違いによって、食事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。

また、特養、ユニット型特養では誤嚥性肺炎による入院の方が数名おられたので、利用者個々の嚥下状態に応じて、カンファレンス等を通じてムース食、ミキサー食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きけるように努める必要がある。