

栄養管理係

(平成 28 年度事業の成果と課題)

入所者の高齢化・介護の重度化に伴い、食事形態も複雑、多様化する中、質の高い食事提供が求められるようになった。今年度も、給食委託業者の協力により、個人に合わせた食事の提供や多種多様なニーズにも応えることができた。

平成 28 年度の取組としては、平成 27 年度に引き続き、夏季（7 月～9 月）における麺の日を週 2 回実施し、入所者の食欲低下を防止した。茶話会に関しては、入所者と一緒におやつを作る“手作りおやつ”を導入したことにより、“作る楽しみ”を入所者に体験してもらうことができている。又、例年取組んでいる「感謝の日（粗食の日）」については、入所者からも良い取組の一環として理解を得ており、継続して実施した。

今年度は、毎月の栄養管理係の取組をまとめた『給食室から』を作成し、園内へ掲示し、“食”の情報発信を行った。又、給食委託業者の行事への理解と協力により実現した、敬老式典と家族懇談会時に提供したお弁当は、ご家族にも大変喜ばれ、好評を得ることができた。

今後も、安全・安心な食事と入所者の状態に応じた食事を提供し、健康維持に努めているように、他職種と連携し取組んでいきたいと思う。又、入所者にとって“食べる楽しみが生きる力”につながるように、食を通じて入所者の QOL を支え、その実践に努める必要があると思われる。

(1) 目標量と給与量 (別紙 表1、図1)

日本人の食事摂取基準を参考に給与栄養目標量を設定し、食品使用量を決定し、献立作成を行った。

(2) 食事形態

入所者の咀嚼、嚥下等の摂食状況に応じ、食べやすい食事形態（粗刻み・小刻み・ソフト食等）での食事の提供を行った。



(普通)



(粗刻み)



(小刻み)



(ソフト食)

(3) 検食の実施

より良い食事の提供ができるように、限られた職員だけでなく、他職種や給食委員の入所者へ検食を実施している。平成 28 年度の年間平均値は職員 3.4、入所者 3.2 で「やや良い」以上の評価であった。(別紙 図2)

「もう一度食べたい」の数が、昨年度の 110 回に比べ、今年度は 129 回へ増えていた。

平成 28 年度検食簿月別平均評価表

	職員	利用者
4 月	3.5	3.7
5 月	3.5	3.1
6 月	3.5	3.2
7 月	3.5	3.1
8 月	3.6	3.5
9 月	3.6	3.4
10 月	3.4	4.1
11 月	3.5	3.0
12 月	3.4	2.7
1 月	3.4	2.8
2 月	3.5	3.9
3 月	3.4	2.6
平均値	3.4	3.2

(4) 嗜好調査の実施

入所者の食事に対する満足度を知る為に、3回（6月、10月、2月）実施した。その結果、食事の量、味付け、硬さ、盛付等について、約8割の入所者が「丁度良い」と評価しており、食事については、概ね満足してもらえているということが伺えた。又、リクエストメニュー等も聞き取り、献立へ反映することができた。

（別紙 嗜好調査結果）

回	実施日	回答者数
1回目	平成29年6月28日	64名
2回目	平成29年10月25日	66名
3回目	平成29年2月21日	64名



きつねうどん



鍋焼きうどん風

（麺の日『うどん』のリクエストメニュー）

や生きる意欲を持ってもらいたいと願い、旬の食材等を使用し、季節感の感じられる献立作成を心掛けた。

4月	開園7周年祭・春祭り
7月	七夕（そうめん流し）、お施餓鬼法要（精進料理）、土用の丑
9月	敬老式典、秋の彼岸法要
11月	家族懇談会
12月	クリスマス忘年会
1月	新年祝賀式（御節料理）、七草粥、小豆粥
2月	節分
3月	雛祭りバイキング、防災の日、春の彼岸法要
定例行事	・誕生会（月1回） ・感謝の日（第3火曜日昼食）



（七夕 そうめん流し）

(5) 給食委員会の開催

各部署の職員と入所者代表を交えて、給食に関する意見交換を行う場となった。

回	開催日	内容
1回目	平成28年7月13日	1. 施設長挨拶 2. 嗜好調査結果報告 3. 意見交換 4. その他
2回目	平成28年11月9日	1. 施設長挨拶 2. 嗜好調査結果報告 3. 意見交換 4. その他
3回目	平成29年3月8日	1. 施設長挨拶 2. 嗜好調査結果報告 3. 意見交換 4. その他



（施餓鬼法要）



（敬老式典）

(6) 行事食の提供

毎月の誕生会や行事食の際は、食べる喜び



(秋の彼岸法要
～感謝の日を兼ねて実施)



畑瀬農園様から
頂いた七草 ↓



(七草の日)



(家族懇談会)

邪気を払い、一年
の健康を願い
“小豆粥”を献立に
取り入れました



(小正月)



(クリスマス忘年会)



(節分)



小刻み食 ソフト食
(新年祝賀式～御節)



(雑まつりバイキング)

(7) 茶話会（手作りおやつ）の開催
 (別紙 茶話会開催一覧)

昨年度に引き続き、月2回実施している「茶話会」の内1回を「手作りおやつ」とし、実施した。おやつ作りも定着してきており、入所者も楽しいひと時を過ごしている様子が伺えている。又、職員と利用者、利用者同士のコミュニケーションを図る場ともなっており、充実した茶話会が開催できている。

《手作りおやつ》



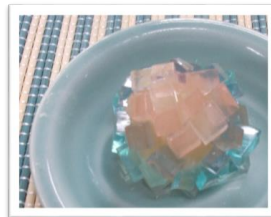
いちごババロア



どら焼き



あんみつ



あじさい



牛乳プリン



さつま芋モンブラン



プリン



ホットケーキ



トライフル



さつま芋餅



カップケーキ



オムレット

《茶話会の様子》



表1 目標量と給与量

	月	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
		(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μ g)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
目標量	5月	1649	53.5	46	667	6.4	708	1.02	1.19	100	7.3
	11月	1655	53.8	46	669	6.4	712	1.02	1.19	100	7.4
	平均	1652	53.7	46	668	6.4	710	1.02	1.19	100	7.4
給与量	4月	1611	59.6	39.5	510	7.0	563	0.83	0.97	96	8.4
	5月	1601	58.9	40.1	502	6.6	529	0.84	0.94	92	8.3
	6月	1588	58.9	39.0	502	6.6	528	0.83	0.92	83	8.0
	7月	1601	57.3	39.9	450	6.6	523	0.80	0.89	81	8.4
	8月	1604	58.7	41.1	485	6.4	492	0.83	0.90	82	8.3
	9月	1631	59.1	41.3	497	6.6	485	0.80	0.91	84	8.2
	10月	1633	59.0	42.0	493	6.5	544	0.84	0.95	90	8.2
	11月	1627	58.7	42.5	501	6.6	537	0.82	0.92	90	8.3
	12月	1620	58.7	41.7	502	6.7	523	0.90	0.95	91	8.2
	1月	1612	58.8	40	490	6.8	521	0.82	0.94	95	8
	2月	1623	59.7	41	522	6.9	520	0.83	0.98	93	8.3
	3月	1637	60.0	41.6	515	6.9	543	0.86	0.97	98	7.8
	平均	1616	59.0	41.0	502	6.7	526	0.83	0.94	90	8.2

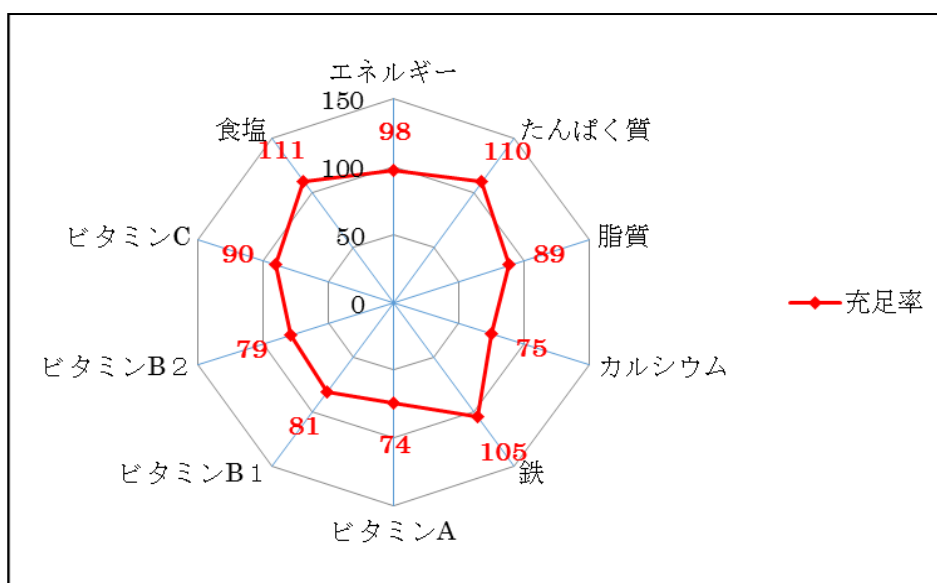
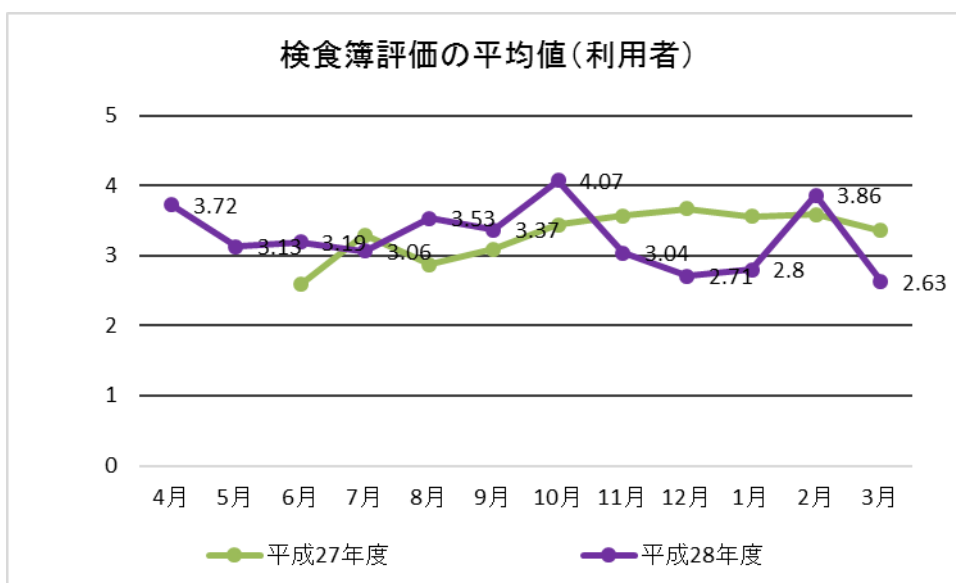
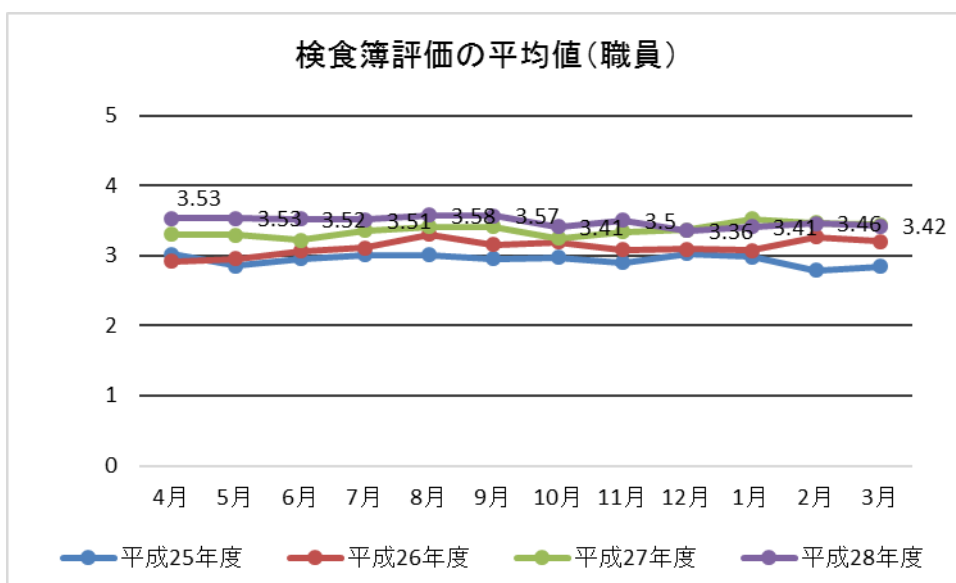


図1 給与量の充足率



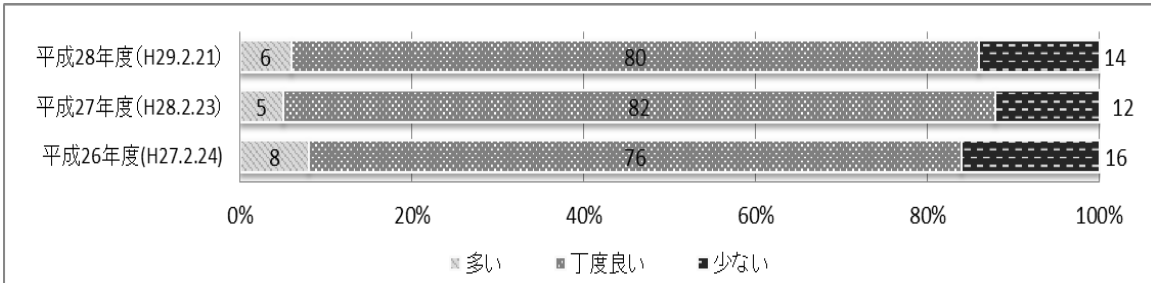
*評価方法：0劣る、1やや劣る、2ふつう、3やや良い、4良い、5もう一度食べたい

図2 検食簿評価の推移(上：職員、下：利用者)

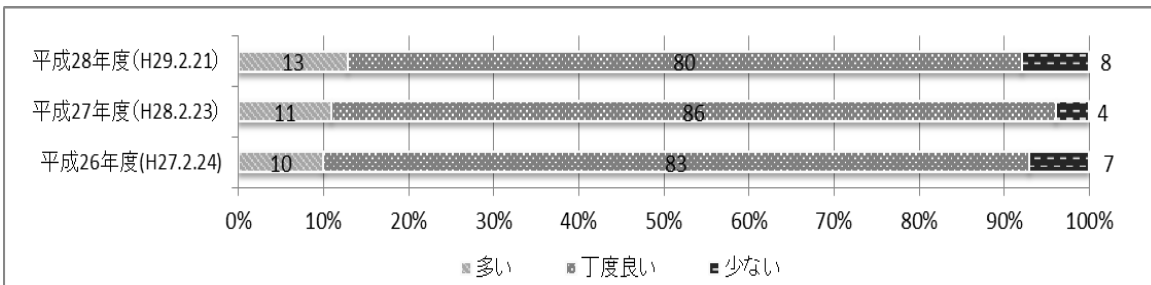
《嗜好調査結果 平成26年度～28年度年次推移》

(1) 食事量についてお伺いします。

① ご飯（米飯・二炊・全粥）の量はどうか？



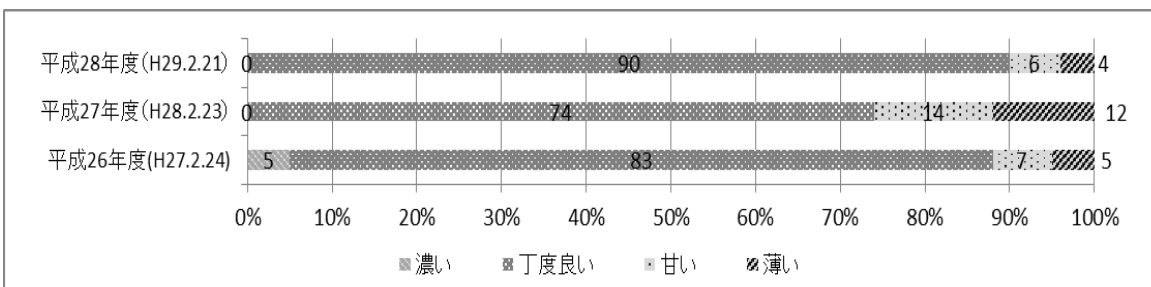
② おかずの量はどうか？



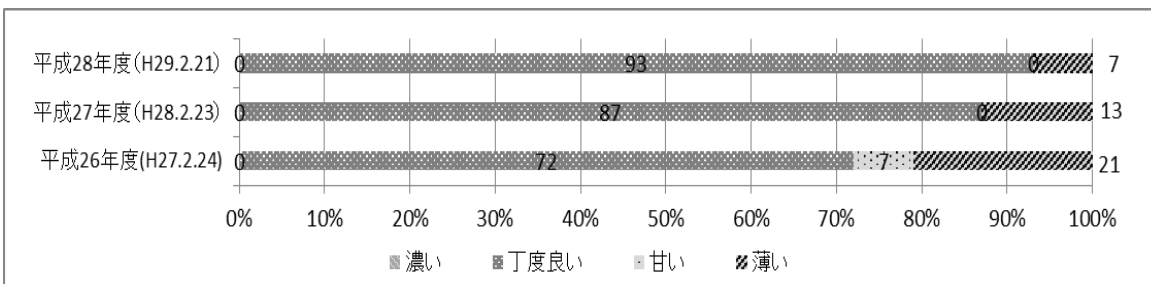
(2) 食事の味付けについてお伺いします。

① おかずの味付けはどうか？

(常食)

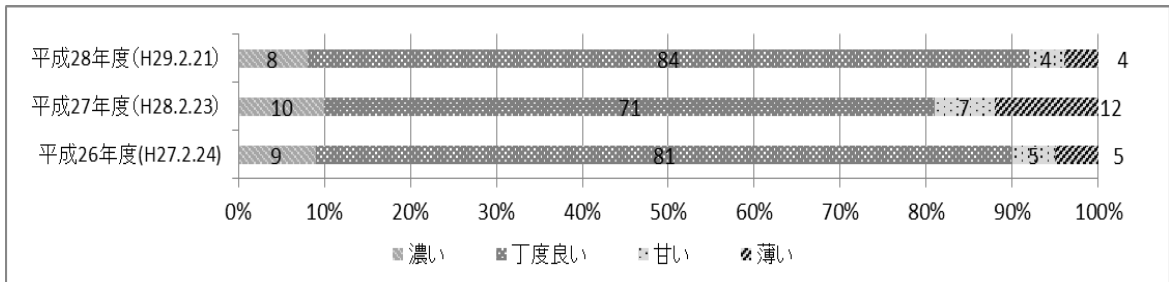


(減塩)

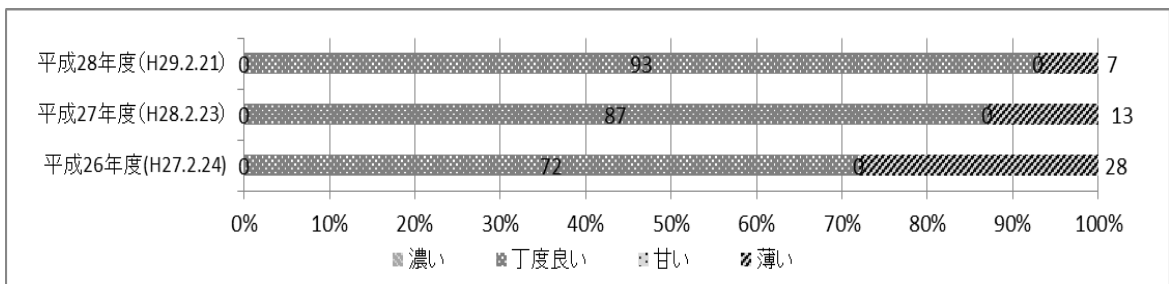


②汁物の味付けはどうか？

(常食)

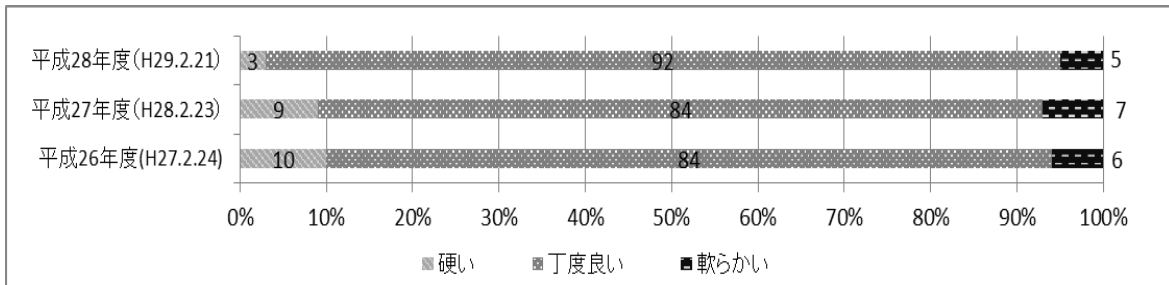


(減塩)

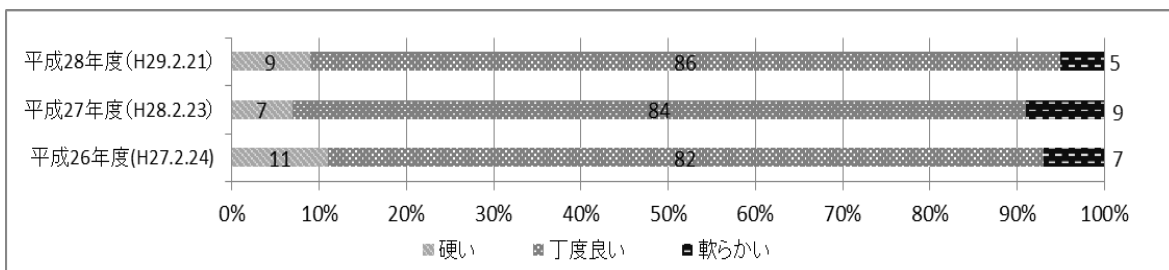


(3)食事の硬さについてお伺いします。

①ご飯（米飯・二炊・全粥）の硬さはどうですか？

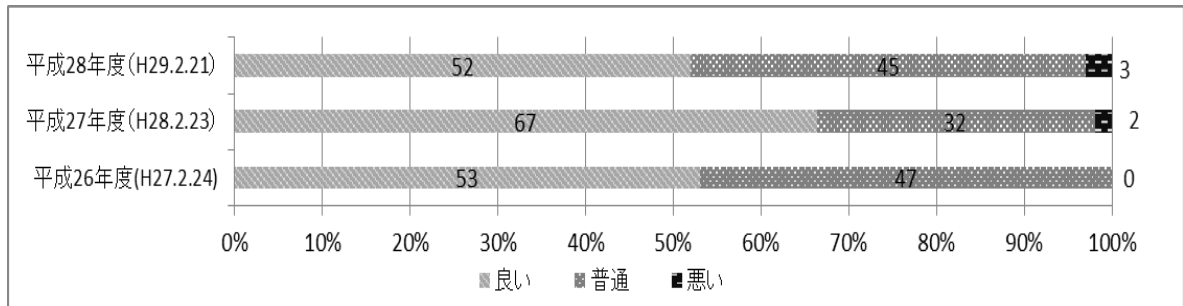


②おかずの硬さはどうですか？



(4)盛付についてお伺いします。

①彩りはどうですか？



②盛付け方はどうですか？

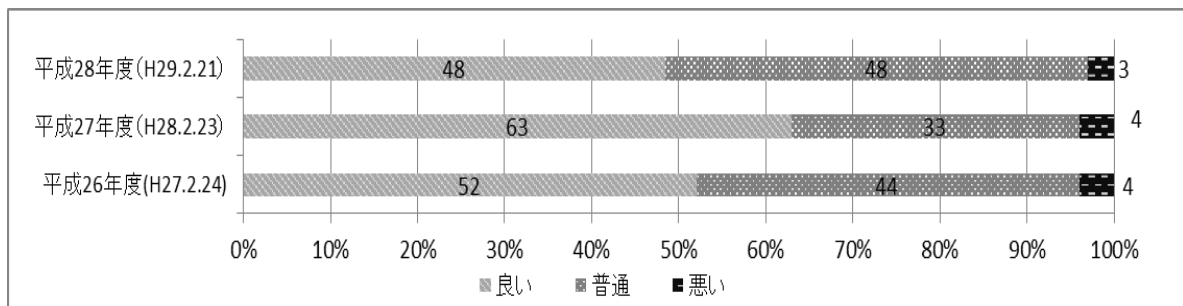


表2 平成28年度茶話会開催一覧

開催日	参加数	おやつ	開催日	参加数	おやつ
4月	6日	20名	10月	2日	24名
	20日	17名		19日	24名
5月	4日	21名	11月	2日	19名
	18日	15名		16日	24名
6月	3日	23名	12月	7日	27名
	15日	15名		26日	20名
7月	6日	21名	1月	4日	25名
	20日	22名		18日	24名
8月	3日	22名	2月	1日	27名
	17日	22名		15日	23名
9月	7日	22名	3月	1日	25名
	21日	20名		15日	19名

※ [] : 手作りおやつ

《給食室から》

4月 給食室から

4月の行事食

春菜汁 (4月4日) ~ 桜見会食

茶話会(手作り)

お茶会 (手作り)

旬メニュー

旬メニュー

5月 給食室から

5月の旬メニュー

人気メニュー

茶話会(手作り)

新メニュー

7月 給食室から

7月の行事食

茶話会(手作り)

人気一品

煮豆

8月 給食室から

★夏!めんメニュー★

暑い夏、のど越しが良いめんで、食卓アツクを！
利用者様から、リクエストが多かっためんメニューを並びに取り入れさせていただきました★

めんメニュー

10月 給食室から

旬メニュー

手ぬり知識

手ぬり知識

茶話会(手作り)

11月 給食室から

★お弁当★

茶話会(手作り)

人気メニュー

1月 給食室から

新年祝賀式

七草粥

あったか麺メニュー

小豆粥

2月 給食室から

節分

茶話会(手作り)

あったかメニュー

3月 給食室から

ひなまつりハイキング

茶話会(手作り)

人気メニュー+BEST3

