

【厨房部門】

*意見、要望を反映させた食事の提供

重点項目	事業計画	事業実績	成果・評価
<ul style="list-style-type: none"> ・意見、苦情、相談の早期対応（家族・利用者・検食による意見、検討評価） 	<ul style="list-style-type: none"> ・情報収集（家族面会時、家族との行事等にて） ・検食の分析（検食の実施） 	<ul style="list-style-type: none"> ・嗜好調査：2回 ・苦情：なし ・検食の評価 毎月実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・意見、苦情、相談は特になし。 ・嗜好調査2回実施 個別に聞き取り調査する。会話が難しい方には、料理のイラストを見ていただき、食べたい物を聞いたり、ご家族面会時に嗜好を聞くなどし、献立に反映した。 ・検食は、全体的に「おいしい」との評価が多かったが「お好み焼きのエビが半生だった」「里芋に硬いところがあった」「魚の揚げ煮が硬かった」「酢物のボイルキャベツで硬い芯の部分が入っていた」という意見もあった。都度厨房内で話し合い、改善した。
<ul style="list-style-type: none"> ・選択肢の拡大（メニューの拡大） 	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食、季節食、記念日メニュー、お楽しみバイキング、選択食等の支援による食事 	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食、季節食：14回 ・お楽しみバイキング：1回 ・屋台寿司バイキング：1回 ・誕生会メニュー：10回 	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食、季節食等は月ごとに計画して実施。 ・お楽しみバイキングはボランティアの協力をいただき実施。 ・誕生会は、月にまとめて昼食時に赤飯や散らし寿司等のメニューにケーキを添えお祝いし、喜んで貰えた。 ・屋台寿司は厨房職員で実施し、喜んで貰えた。

*状態（ニーズ）に合わせた個別の食事提供

<ul style="list-style-type: none"> ・栄養ケアマネジメントの充実 ・経口維持加算、経口移行加算、療養食、各加算 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養スクリーニング（栄養状態の判定） ・栄養アセスメント（詳しい栄養状態の把握） ・栄養ケア計画（栄養改善に必要な目標と計画） ・モニタリング（栄養ケア提供の経過観察） 		<ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼、嚥下機能が低下した方が多く、粥・刻み・ペースト食の割合が増えている。誤嚥を起こしやすい方に対して、食事形態、栄養補助食品の内容や量、固さを検討し、体調に合ったものを提供するように関係部門と連携し対応した。 ・行事食時（長寿を祝う会、正月等）にソフト食（食品の形のペースト食）を導入したところ、見た目が良く、食べやすいと好評だった。
<ul style="list-style-type: none"> ・食事形態と栄養の充足 	<ul style="list-style-type: none"> ・給与栄養量 ・食事形態の把握と検討 	給与栄養量の充足と分析 （4月～3月平均） E補給 -1407kcal （100.5%）、たんぱく質 55.1g（100.1%）、加鈣 543.8mg（86.3%）、ビタ ミンC83.4mg（83.4%）	<ul style="list-style-type: none"> ・給与栄養量は、適正の範囲内だった。

*安全で安心な食事提供と衛生管理

<ul style="list-style-type: none"> 安全で安心な食事提供 	<ul style="list-style-type: none"> 食材と調理品の大きさ、硬さの検討 非常食の備蓄 	<ul style="list-style-type: none"> 食材の大きさ、硬さ 毎食時確認 非常食の整備 60食×3日分の食材を用意し、厨房食品庫に保管。非常食献立表を作成し、掲示している。 備蓄用の水、12リットル×15ケースを職員休憩室にて保管。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材の切り方、調理法がマニュアルと違うことが数回あり、都度指導した。 米や濃厚流動食等の栄養補助食品は常に3日分の余裕を持ってストックしている。レトルトカレー、混ぜご飯の素、缶詰等の備蓄食品は賞味期限を確認し、更新している。
	<ul style="list-style-type: none"> 感染症防止の衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理マニュアルに基づく衛生管理（食中毒予防対策、ノロウイルス予防対策、インフルエンザ予防対策） 腸内検査（毎月） 	<ul style="list-style-type: none"> 感染症防止の衛生管理：食品検収時の温度の記入もれ、調理の際の調理時間の記入もれが数回あった。記入を忘れる事がないよう、都度、周知徹底した。 腸内検査：問題なし

*地域との交流による支援の拡大

<ul style="list-style-type: none"> ボランティア、家族の協力による食事支援の強化 	<ul style="list-style-type: none"> ボランティアの協力による食事提供 	<ul style="list-style-type: none"> 6/13 お楽しみパイキング 北部婦人会2名 (熊谷、大上様) 9/9 長寿を祝う会 (福島、油井、北峰様) 	<ul style="list-style-type: none"> ボランティアの方には、おにぎりを作っていたいただき、盛り付け、希望メニューの聞き取り、配膳等をお願いし時間通りスムーズに提供することができた。 長寿を祝う会ではフルーツポンチを作っていたいただき、利用者さんと話しをし、個々に提供している食事内容を見る事ができ、「大変さがわかりました。」という感想をいただいた。
<ul style="list-style-type: none"> 地域への情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> すわ苑通信で発信 	<ul style="list-style-type: none"> なし 	<ul style="list-style-type: none"> なし

*専門性の資質を高めるためのの人材育成と業務の効率化を図る

<ul style="list-style-type: none"> • 専門性の向上のための研修 	<ul style="list-style-type: none"> • 専門性の向上の研修 • 調理場衛生管理マニュアルの意識あわせ • 調理技術、知識向上のための研修 	<ul style="list-style-type: none"> • 臨時職員研修1名 超遅番、遅番、早番の業務 • 調理技術、知識向上の研修 硬い食材に酵素を使用して柔らかくする研修 • 調理機器使用の研修 	<ul style="list-style-type: none"> • 臨時職員1名：5月から研修 <p>1人で業務ができているが、料理方法や食材の大きさがわからない時があるので、指導が必要な時もある。</p> <p>調理機器の使用は、マニュアルを見て出来ている。</p> <ul style="list-style-type: none"> • スチームコンベクションの調理方法の研修。
<ul style="list-style-type: none"> • 業務の効率性の見直し 	<ul style="list-style-type: none"> • 給食材料、物品購入予算の適正化 • 事業計画と評価と検討（共有化） • 厨房会 • 調理、事務業務に連動するサービスの適正化 • 業務の効率化 	<ul style="list-style-type: none"> • 白米入札の購買契約実施（9月） • 事業計画の検討、評価 問題点などの共有化を図り実施。 • 厨房会：12回実施 	<ul style="list-style-type: none"> • 白米購買契約3社実施 <p>給食食材購入予算の適正化 給食食材購入については、聴き取り調査等を行い、安価な業者との購入契約を締結した。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 物品購入については、在庫管理を徹底し、相見積書を徴し、安価な業者から購入をすることで節約をした。 • 厨房会で問題点等を出し合い、業務の共有化を図った。 <p>*職員について</p> <ul style="list-style-type: none"> • 管理栄養士 育児休暇