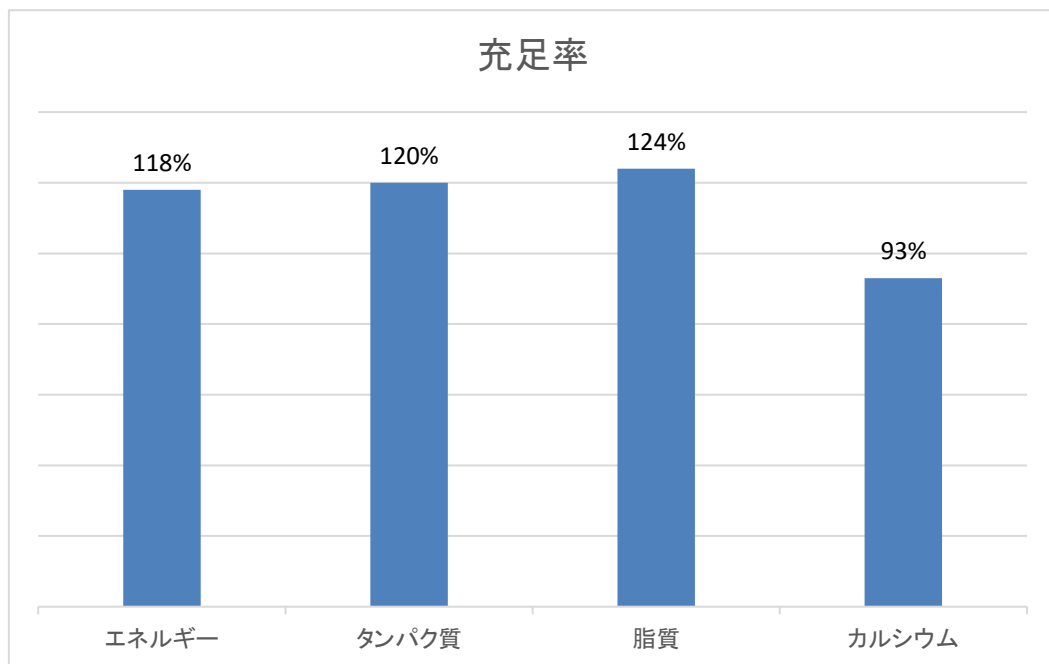


2023 年度 厨房事業報告

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	1,536	67.1	45.8	559
5 月	1,521	66.6	44.2	571
6 月	1,504	64.4	43.6	567
7 月	1,455	63.1	41.4	539
8 月	1,479	63.4	42.6	545
9 月	1,467	64.3	40.5	558
10 月	1,511	65.7	44.2	579
11 月	1,516	65.4	43.8	564
12 月	1,518	64.1	45.7	570
1 月	1,480	65.4	41.1	595
2 月	1,526	66.8	44.5	602
3 月	1,494	64.0	43.7	551
1 人 1 日の平均 栄養給与量	1,501	65.0	43.4	567
施設の栄養基準量	1,400	55.0	35.0	600
充足率（％）	118%	120%	124%	93%



2023 年度栄養摂取の状況より、カルシウムの充足率が 93%であった。来年度より不足分を補うために、乳製品を使ったおやつを月 2 回提供する。具体的には、牛乳 100ml の摂取でカルシウム 110 mg 摂取できるので、牛乳かんやフルーツヨーグルト、チーズケーキなどを作り、カルシウム量を充足させる。

2.行事食・実演・選択メニュー

①2023 年度の目標である季節の御膳、実演料理の提供を各事業所で下記の表の通り2023 年 4 月～2024 年 3 月まで実施した。

4 月	お花見御膳
5 月	端午の節句御膳・韓国料理
6 月	夏至の日御膳・ベビーカステラ
7 月	七夕御膳・ハンバーガー
8 月	多国籍料理
9 月	敬老御膳・駅弁
10 月	お祭り御膳・手作りシュークリーム
11 月	実演 焼きそば
12 月	クリスマスランチ・実演 天ぷら
1 月	おせち・にぎり寿司
2 月	節分御膳・3 種の手作り蒸しパン
3 月	雛御膳

②行事食、実演料理

この度、感染症の規制が緩和されたため実演料理が可能となり、感染対策をとりながら計画通り実施することが出来た。

久しぶりの実演料理では、揚げたての天ぷらがおいしかった、また食べたいとの意見があった。焼きそばの実演ではソースの香りも感じていただき、普段、食が細い利用者もよく食べられていた。

3.今年度の取り組み

調理員ごとに味付けや調理方法が異なっていたため、調理の作業の統一を行った。栄養士、調理員で見た目よく、美味しく出来上がるよう調理方法や味付けを検討し、試作や試食を行った。また、利用者の食事の様子を観察し、食べやすさにも配慮した食材の大きさを検討中である。決定事項として、普通食の食材の大きさは介助用スプーン^aに収まる大きさとし、統一化を図っている。

エブリッチゼリー^b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が、利用者個々の体調、嚥下状態に即して提供することは出来ていない。今後、柔軟に対応できるよう、他部署との連携を図っていく必要がある。定期的に給食会議を開催し、意見交換を行う。

^a柄の部分が空洞で軽量化されており、太くて握りやすい。ヘッド部分も平たく小さめで、使いやすいスプーン。ヘッド部分：直径約 3 cm。

^b嚥下状態が悪い利用者がスムーズに嚥下でき、摂取エネルギーが充足できる高カロリーゼリー。

4.結果と考察

近年、利用者の嚥下機能が低下しており、現在の食形態では普通食以外、食材の味や見た目が均一化してしまい、食の楽しみが感じられないなどの問題点がある。ソフト食を実施すれば嚥下や咀嚼能力に不安がある方にも見た目や味を楽しみながら食事を召し上がって頂くことができる。今後は計画に沿ってソフト食に移行する。

ソフト食については、現在業者からサンプルを取り寄せ、栄養士・調理員で調理法の勉強を重ねている。施設長、生活相談部長、介護部長、看護部長、厨房職員で勉強を重ねていく。2024年7月よりソフト食を開始する予定である。

食事においては調理員によって味や形態が様々であり、統一化されていなかった。現在、食材の大きさやミキサー食のとろみ具合など見直しを行っている。それと同時に調理員個々の調理技術の向上が必要である。

利用者の食事の観察を2023年度より増強している。利用者は毎食施設の食事であるので、旬の食材や行事食を通して季節を感じてもらうことが大切である。日常のちょっとした変化は楽しみに繋がると考える。味や見た目はもちろん、食事環境や雰囲気作りも力を入れて取り組んでいく。食事の観察をして食べ辛そうだと感じた食事や食品については、全て取り除くのではなく、どうやったら食べやすく提供しやすいか、調理員と検討を重ねている。どうしても提供が難しいとなった場合、既製品の食べやすい食材・食品を使用予定である。

調理技術の向上については利用者の食事の観察を行い、調理員間のコミュニケーションを増やし、作った食事に対しての評価を相互に得る事が必要であると考え。誰が作っても同じ質の食事を提供出来なければならない。具体的な案として「調理員お楽しみメニュー」を再開し、新しい献立と調理員間のコミュニケーション増加を目指す。また、職員給食で他職員から評価されることによって、自身が作った食事について客観視することにより問題点は改良、良い点は相互に取り入れることによって、調理員のスキルアップだけでなく食事の質の向上も期待できる。

新型コロナウイルスの流行により、実演料理が実施出来ない状態が続いていたが、この度、感染症の規制が緩和されたため実演料理が可能となった。2024年度は昨年度より回数を増やし実施していくことにより、食事風景を観察し利用者とふれあい、誰に食事を作っているのか今一度認識を改め、安全で美味しい食事を提供する。

◦ 調理員が2人1組で考えたメニューを提供する。