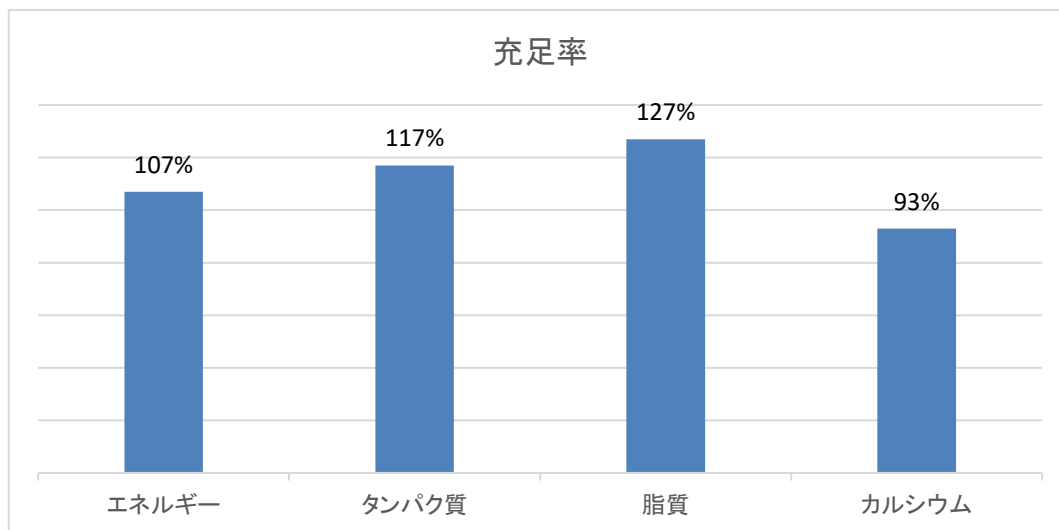


2024 年度 厨房事業報告

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	1,490	65.6	42.9	556
5 月	1,541	66.5	46.2	567
6 月	1,462	63.0	41.9	572
7 月	1,524	65.2	45.3	547
8 月	1,475	62.2	42.8	553
9 月	1,519	66.3	45.3	564
10 月	1,474	63.5	44.4	552
11 月	1,540	66.0	47.3	576
12 月	1,498	63.0	44.2	546
1 月	1,502	64.5	45.7	580
2 月	1,493	63.0	45.1	577
3 月	1,498	64.3	43.6	545
1 人 1 日の平均 栄養給与量	1,501	64.4	44.6	561
施設の栄養基準 量	1,400	55.0	35.0	600
充足率（%）	107%	117%	127%	93%



2024 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。
今後も手作りおやつの日にはカルシウム強化の物を取り入れていく。
具体的には、乳製品を使ったおやつを月 2 回提供しカルシウムを充足させる。

2.行事食・実演・選択メニュー

①2024 年度の目標である季節の御膳、実演料理の提供を従来型・ユニット型特別養護老人ホーム、ケアハウス、デイサービスセンター、小規模多機能ホーム、グループホーム、花さきデイサービス、もちもちの木各食堂で下記の表の通り 2024 年 4 月～2025 年 3 月まで実施した。

4 月	お花見御膳・たこ焼き実演
5 月	端午の節句御膳・天ぷら実演
6 月	デザートプレート
7 月	七夕御膳・ビアガーデン
8 月	手作りアイス
9 月	敬老御膳・ホットサンド
10 月	お祭り御膳・ご当地駅弁
11 月	実演 串カツ
12 月	クリスマスランチ・デザートバイキング
1 月	おせち・にぎり寿司
2 月	チョコレートケーキ
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や串カツがおいしかった。また食べたい。との意見があった。デザートバイキングでは 6 種の手作りデザートを用意し、好きなデザートを選んで頂き楽しまれた。

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を検討し、試作や試食を行った。

その結果、味付けや調理方法を統一化し一定品質の食事の提供ができるようになった。

利用者の食事の様子を見に上がり、その方にあった食事の見直しを行った。

喉詰めに配慮し見た目もおいしく食べていただける適正な大きさを検討した。

エブリッチゼリー*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。

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く。

*嚥下状態が悪い利用者様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

5.結果と考察

2024年度はソフト食導入に取り組んだが、マニュアル化出来ず実現には至らなかった。2025年度より調理員の人員不足により全て手作りでの調理が難しくなることが予想されるため完全調理済み食品を利用しながら利用者の嚥下や咀嚼能力にあった食事の提供に努めていく。そして、食事が手作りできないので手作りおやつ提供回数を増やし利用者の満足度の向上を目指す。

また、従来通りの季節の御膳や実演料理の提供が難しくなると予想される。それにより利用者の食の楽しみが減ったり、調理員の仕事に対するやりがいやモチベーションの低下が予想されるので調理の機会を確保できるよう、業務の調整や見直しを行っていく。