

2024 年度 ネバーランド厨房事業計画書

<運営方針>

健康な体を維持するため、旬の食材を使い、季節感のあるバランスのとれた美味しくなじみのある食事を利用者に提供する。

<SWOT 分析>

【強み】

- イ 管理栄養士による栄養ケアマネジメントを実施し、個々の運動量を考慮し、適切な食事量を提供することができる。
- ロ 利用者と接する機会が多いので食事の意見を反映しやすい。
- ハ 旬の食材を使用し、季節感のある食事を作ることができる。
- ニ 利用者に好評である実演イベントをしている。
- ホ 嚥下が難しい方にミキサー食を提供したり、ソフト食を活用したりしている。
- ヘ 在宅の方に向けて『ごきげん弁当』（手作り弁当）を作っている。
- ト 地元で作った米を提供しているので、利用者にとって馴染み深い食事を味わうことができる。

【弱み】

- チ 職員の技術、知識が不足しており、職員教育、スキルアップが不十分である。
- リ 職員間の情報共有が出来ていない。
- ヌ 食材やミキサー食の出来具合によりトロミにバラつきが見られる。
- ル 献立のマンネリ化や刻み食の盛り付けが原因で食欲がわからない。

【機会】

- ヲ 法人に様々な特色のある事業所があるので、それぞれに合った食事の提供が出来る。
- ワ 周辺地域で農業をしている所が多く、地産地消によるコスト削減が見込まれる。

【脅威】

- カ 実演料理の実施は感染症の流行拡大を引き起こすリスクがある。
- コ 物価高により食材料が高騰している。
- ク 近隣にお弁当屋やスーパー、コンビニがたくさんあり、宅配サービスなどが充実してきている。
- ケ 給食の委託業者が増加しており、様々な食事形態への対応やコスト削減が可能となっている。

＜2024 年度に取り組むこと＞

- 1 担当調理員により味付けにムラがあり、また作業についても統一化されていない。今一度、食事についての認識を改め、食事提供について責任感を持って向き合っていく必要がある。

【弱みのチ・リより】

- ・調理職員間の情報共有を徹底するため厨房会議を定期的に行う。
 - ・技術不足を解消するために、定期的に課題に取り組んでもらい、技術の底上げを目指す。
 - ・味付けのムラに対しては管理栄養士、栄養士が味付けチェックを行い、全職員が統一した味付けが出来るようにする。また、他職員が作った給食を食べることにより、他者と自分の味付け、技術等の違いを知る機会を設け、技術向上につなげる。
 - ・利用者の食事の様子を知り、他職員との情報交換を行う。
- 2 利用者の食事を普通食、ソフト食、ミキサー食を基本の食形態とし、利用者にあった食事を提供する。

【弱みのヌより】

- ・見た目にも美味しく、利用者にとって食べやすい食事を提供するため、他職種と連携しながら 2024 年 6 月までに食事形態を見直す。
 - ・ソフト食についての勉強会や試食会を実施し、他職種と共に導入計画を立案する。
 - ・食材の切込みではなく調理方法や盛り付けに時間を割く様にし、美味しい食事の提供に努める。
- 3 利用者に喜んでいただくために実演料理・バイキング料理・行事食の提供をする。

【強みの二より】

- ・感染症対策の為にも部署ごとの開催とし、提供場所のレイアウトや人の流れ、時間など他部署の職員と話し合いをしながら進める。
 - ・利用者に四季を感じて頂くために行事食を実施し、季節の御膳を提供する。(節分・ひな祭り・端午の節句など)
 - ・施設生活の楽しみの一環として、外出の代替手段として実演料理を実施し、視覚や嗅覚等を刺激し、利用者の食欲をそそる食事を提供する。
- 4 食事についての意見を利用者に伺い、献立の内容に反映していく。

【強みのロより】

- ・食事について利用者に簡単な評価を行って頂き、栄養士が直接意見を伺う。
- ・新しい献立は試作を行い、検討する。

- ・栄養士だけでなく調理員も利用者の食事風景を見たり接することで、思いやニーズを献立や味付けに反映させる。

- 5 嚥下、咀嚼しやすい安全な食事を提供し、誤嚥または嚥下障害により誘発される様々な疾病を防ぐ。 【強みのホより】
- ・管理栄養士による栄養マネジメントを行い、利用者に合った食事を提供し、低栄養を予防する。
 - ・ソフト食や高カロリーゼリーを活用する。
 - ・他職種と連携することで利用者個々の状態を把握し、本人にあった食事が出来るように努める。
 - ・調理員も嚥下、咀嚼しやすい食事等について学ぶことにより安全な食事提供を目指す。
- 6 物価高の影響により安価な食材料に変更したが、料理の質の低下は避けなければならない。 【脅威のヨより】
- ・使用中の食材料の見直しや下処理方法、調理方法などを検討する。
 - ・業務の見直しを行い、無駄を省く。
 - ・献立や盛り付けを工夫することにより、安価な食材でも美味しく豪華に見える食事を目指す。

<年間行事計画>

	実演料理	季節の御膳
4月	たこ焼き	お花見御膳
5月	天ぷら	端午の節句御膳
6月	デザートプレート	
7月	ビアガーデン	七夕御膳
8月	ソフトクリーム	
9月	ホットサンド	敬老御膳
10月	ご当地駅弁	お祭り御膳
11月	串カツ	
12月	デザートバイキング	クリスマスランチ
1月	お寿司	おせち料理
2月	チョコレートフォンデュ	節分御膳
3月	井ぶりバイキング	ひな御膳