

2025 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出来る。
- 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出来る。

【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 物価高によりエネルギー価格、食材料、人件費等が高騰している。
- 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。
- コ 人員不足により実演料理での調理員の参加が難しい。

＜2025 年度に取り組むこと＞

- 1 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、利用者に合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 2025 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。
- ・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。

- 2 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。

- 3 実演料理、行事食を提供する事で利用者の五感を刺激し、食事量を増やすと共に楽しいひと時を過ごして頂ける様にする

【強みのニより】

- ・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 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。
- ・安価な食材は、利用者が食べ辛い場合もある。適宜、商品を変更して対応する。

<年間行事計画>

	実演・提供料理	季節の御膳
4月	串カツ	お花見御膳
5月	クレープ屋	端午の節句御膳
6月	カフェ・ド・ネバー	
7月	ネバ亀うどん	七夕御膳
8月	パフェ	
9月	パウンドケーキ3種	敬老御膳
10月	ご当地駅弁	お祭り御膳
11月	ラーメン屋	
12月	モーニング風ランチ	クリスマスランチ
1月	握り寿司	おせち料理
2月	バレンタインデザート プレート	節分御膳
3月	縁日屋台	ひな御膳