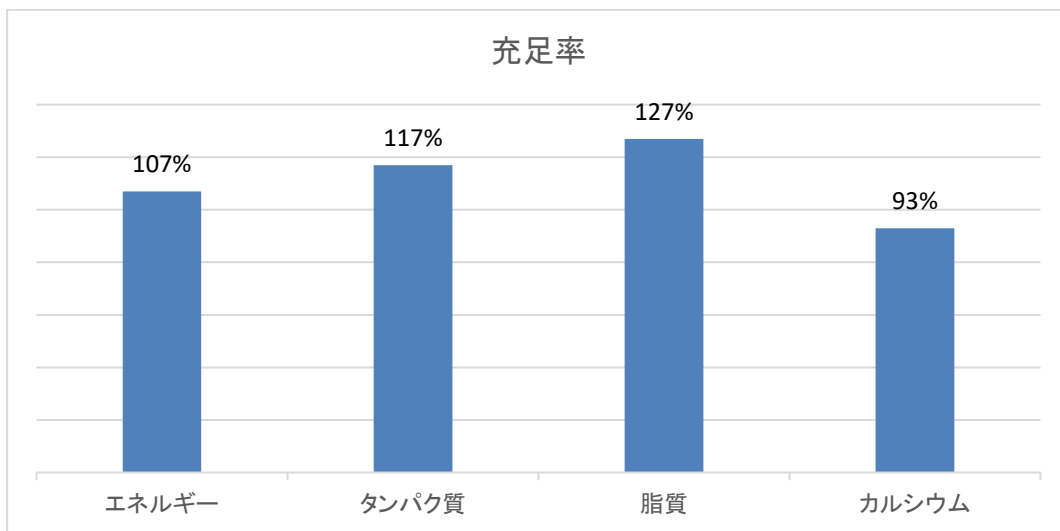


2025 年度 厨房事業報告

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	1,435	59.8	41.8	503
5 月	1,500	56.4	46.3	463
6 月	1,445	58.0	43.5	489
7 月	1,438	55.9	40.8	452
8 月	1,344	50.5	40.8	476
9 月	1,351	51.2	38.0	440
10 月	1,351	51.6	39.3	473
11 月	1,336	51.0	47.3	576
12 月	1,498	63.0	38.3	435
1 月	1,335	50.3	38.2	445
2 月	1,332	50.7	39.0	444
3 月	1,356	64.3	43.6	545
1 人 1 日 の 平 均 栄養給与量	1,382	50.9	38.6	452
施設の栄養基準量	1,400	55.0	35.0	600
充足率 (%)	107%	117%	127%	93%



2025 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

①2025 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、通所介護で下記の表の通り 2025 年 4 月～2026 年 3 月まで実施する予定であったが、この度調理員が 2 名退職したことにより人員不足のために実演料理、季節の御膳の提供が予定通り実施できなかった。

4 月	
5 月	端午の節句御膳
6 月	
7 月	
8 月	パフェ
9 月	
10 月	
11 月	
12 月	
1 月	おせち
2 月	バレンタインプレート・節分巻き寿司
3 月	

3. 今年度の取り組み

調理員の人員不足により調理が難しくなったため 5 月より完全調理済み食品*を導入した。完全調理済み食品を利用しながら利用者様のお好きなメニューをお聞きし人員の配置を考え、巻きずし、天ぷら、茶碗蒸しなど提供できる日を設けた。

*そのまま食べられる状態に調理した食材を冷凍、使用前に解凍し盛り付けただけで食べられるようにした食品。急速冷凍で凍結するため作りたての美味しさを保てる。

4. 結果と考察

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ったため完全調理済み食品を利用しながら利用者様のお好きなメニューも取り入れ、嚥下や咀嚼能力にあった食事の提供に努めていく。

実演料理や季節の御膳も人員の不足により実施回数が少なくなる可能性がある。