

平成29年度 栄養課 事業計画

特養にご入所の方、および短期入所・通所介護をご利用の方々が安全に楽しく食事を摂り、それが健康の維持につながるようにとの思いで毎日の食事提供をしております。

栄養ケア計画を作成することで特養ご入所の方の体調や身体状況について把握し、改善すべき課題を明確にすることで、各分野の職員が協力して健康管理が行えるようにしております。

○食事形態について

安全に召し上がっていただくために、主食・副食ともいくつかの段階に食事形態を分けて提供しています。

主食形態 米飯：軟らかめのごはん

おにぎり：手づかみで食べられるように小さく握ったおにぎり

粥：全粥、離水に配慮した水分の少ない粥

粥ミキサー：全粥をペーストにしたもの

粘りをなくすための酵素を添加

パン：食パン、パン粥

副食形態 形食：食べやすい食材を使用し、軟らかく調理した一般常食

きざみ食：できるだけ外観を壊さないように小さめの1口大に調理

超きざみ食：フードカッター、包丁でごく細かいみじん切り状にカット
食材や出来上がりの状態により、あんかけやとろみ剤の
使用により飲み込みやすく調理

ミキサー食：ミキサーでペースト状に調理

○食事内容

医師の食事箋に基づき、ご入所の方の体調や食事時の様子を観察の上で栄養ケア計画を作成しております。

検診結果の他、定期的な身長と体重測定を実施し、喫食量と体重の推移観察により、必要な計画修正を行います。

○特別な食事提供について

急な体調不良時などは医務の指示を仰ぎ、その時の状態に応じて食事内容を変更して提供します。

液体の飲み込みに困難がある方の水分補給対策として、イオン飲料のゼリーを常備しています。

○献立について

季節感のある食材を使用し、年中行事や苑内行事に合わせた食事・おやつを提供しています。

○栄養士勤務日課

時間	業務内容
9:00	出勤 ・ 当日の業務確認
10:00	看護師からの申し送り 特養入所者の喫食状況、排便状況 体調の確認など
10:15	厨房へ連絡事項伝達 事務作業
11:00	昼食準備、配食・配膳、食事介助 おやつ準備、水分補給ゼリー調理など
13:30	昼休憩
14:30	特養 おやつ配膳
15:00	事務作業
17:00	夜勤職員への連絡事項伝達 厨房職員との翌日の作業確認
18:00	退勤

○年間行事予定

月	行事名
4月	花見 ・ 誕生会
5月	端午の節句 ・ 母の日 ・ 誕生会
6月	父の日 ・ 誕生会
7月	七夕 ・ 土用の丑 ・ 誕生会
8月	納涼祭 ・ 誕生会
9月	敬老会 ・ 十五夜 ・ 秋の彼岸 ・ 誕生会
10月	運動会 ・ 誕生会
11月	誕生会 ・ ハロウィン
12月	クリスマス会 ・ 大晦日 ・ 誕生会
1月	お正月 ・ 春の七草 ・ 鏡開き ・ 誕生会
2月	節分 ・ 誕生会
3月	ひな祭り ・ 春の彼岸 ・ 誕生会

※ その他、握り寿司実演イベント など