

杉の子工房の食事について

利用者が楽しみながら健康維持、増進できるよう工夫された食事を提供し、さらにその食事を通して正しい食習慣を身に着ける。

1. 食事内容

主食 ごはん、麺 （ 普通盛り、 小盛り ）
病態食 糖尿病食1800Kcal アムロジピンOD錠服薬対応 Gフルーツ、納豆代替
食事形態調整食 一口大切り
行事食 月1回 委託業者の提案
希望献立、選択食、デザート、ジュースアラカルト 月1回 委託業者の提案

2 献立内容

昼食 主食、副食(主菜、副菜、副副菜)、汁物、果物(デザートの時もあり) 厨房内調理をしてほしい
 主食のみ代替食を実施

3 配膳時間

検食	11:30	① 配膳時間	11:15～11:30	食事時間	11:30～12:00
		② 配膳時間	11:45～12:00	食事時間	12:00～12:30

4 食数

通所者食 45食 (利用者33,職員11, 検食1)

5 その他

- ・常食は料理にあった食器に盛り付ける
- ・定期的に漂白殺菌してきれいな食器で盛り付ける
- ・冷蔵庫を活用し適温給食の実施
- ・早食いににならないよう配慮しながら楽しい食事になるよう環境を整える。
- ・嗜好調査(年1回)、残食調査(毎食)、検食(毎食)の実施
- ・食中毒の予防の為大量調理衛生管理マニュアルに沿った食事作り

