

いからしの里の食事について（給食委託業者検討用資料）

1.生活習慣病を予防する意味からも栄養面を基本においた食事づくり

一人一人の身体状況、生活活動指数等により基準摂取量を算定し、それに基づき献立を作成し、個々に合った食事量が摂取できる配慮している。

年齢構成

(2022年4月1日)

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳代	合計
入所男性		2人	5人	7人	9人	3人		26人
入所女性	1人		3人	4人	10人	5人	1人	24人
通所男性	3人	1人						4人
通所女性	3人	1人	1人					5人
計	7人	4人	9人	11人	19人	8人	1人	59人

※ 日中一時、短期入所 10歳代～50歳代

◎幅広い年齢構成なので高齢者の献立をそのままあてはめることはできない

- ①適正量(個別対応)の実施 主食（普通盛り、中盛り、大盛り）
副食（ S、 M、 L ）

- ②病態食の実施 医師の指示に基づいた食事の提供

・糖尿病食(1800Kcal) ・膵臓病食 ・減塩食 塩分10g ・アムロジピンOD錠服薬対応 Gフルーツ代替

◎医師の指示のため内容、人数、等変更あり

2.個々の摂取状態を把握して残存能力に考慮し食べやすいよう配慮している

- ①形態調整食の提供
- ・一口大切り ・あら切り ・みじん切り(トロミ使用) ・ムース食 ・ブレンダー食
 - ・全粥 ・麺切り ・パン切り ・生野菜茹で ・果物(おろし、薄切り、皮むき) ・魚骨取り等
- ②特別食器の工夫 食動作の機能に障害を持った人が自力摂取できるよう援助する。
- ③体調不良者への対応（風邪、下痢、嘔吐、抜歯等） ディスポ食器使用することあり
- ・状態に応じた対応
 - 主食（重湯、三分粥、五分粥、八分粥、全粥）
 - 副食（形態調整または食材や調理方法の変更）
 - ・捕食の提供 必要に応じ受診した場合は医師・看護師の指示により対応する。
 - ・水分補給 OS-1、ポカリ、ほうじ茶等

3.おいしく食べられる食事作り、楽しく食べられる食環境づくり

- ①お楽しみ献立の実施 ～年間計画～

* 随時 セレクトメニュー等

月	希望献立	祝日、行事食	委託業者より コンセプトメニュー	誕生日 大好きメニュー
4	2回	昭和の日、お花見		5人
5	1回	憲法記念日、みどりの日、端午の節句	今日は何の日	7人
6	3回			4人
7	1回	七夕、土用の丑の日、海の日		6人
8	2回	山の日、お盆	今日は何の日	2人
9	2回	敬老の日、秋分の日、長寿お祝い会		2人
10	3回	スポーツの日	今日は何の日	5人
11	2回	文化の日、勤労感謝の日		6人
12		冬至、クリスマス会、歳夜		9人
1	2回	お正月、成人の日		4人
2	2回	節分、建国記念日、天皇誕生日		2人
3	2回	桃の節句、春分の日	今日は何の日	6人

2022年度実績

- ②旬の食材を使い季節感のある献立作成。季節の果物もつける。
- ◎現在の副食数を減らさない 主食、副食(主菜、副菜、副副菜)、汁物、果物(デザートの時もあり)
昼夕食は3品、朝食1～2品は手作り(厨房内で調理)をしてほしい
- ③代替食の実施
- ◎食べられないものがある人に対して本人に確認しながら栄養的に偏らないよう代替りの物
または調理方法を変更して提供する。
- ④食器の取り扱いについて
- ◎常食は料理にあった食器に盛り付ける
◎主食量、副食量が違う時は誤配のないよう食器も変える
◎定期的に漂白殺菌してきれいな食器で盛り付ける
- ⑤適温給食の実施 盛り付け時間の工夫、冷蔵庫の活用
- ◎早くから盛り付けておくと温かく食べたいものも冷たくなったり、硬くなっておいしくなくなる
- ⑥家庭的雰囲気大切に、団欒の場とする。
- ・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。
- ◎食事時間にはゆとりをもってゆっくり食べてもらう
- ⑦嗜好調査(年1回)、残食調査(毎食)、検食(毎食)の実施
- 結果は給食会議等で検討し、献立作成、調理等に反映させる。

4.衛生的で安心して食べられる食事作り

- 食中毒の予防
- ・大量調理衛生管理マニュアルに沿った食事作り
 - ・検食の実施 (異物混入、温度、硬さ、飲み込みやすさ、ご飯の粘度等)
 - ・食材の徹底検収の実施 (品温・異物・鮮度・期限表示・産地等の確認)

5.非常災害時に備え、非常食、飲料水を備蓄

- ・災害発生時にも、利用者への継続的な給食提供を行えるよう非常食・飲料水・ディスポ食器等を備蓄する。
- ・被災状況に応じて非常用献立を活用するなどして食事提供に努める。

- ◎非常食は委託業者購入、委託業者管理(入れ替え等)、飲料水は施設購入、施設管理
◎災害時、非常時の献立を立てて置き、栄養士がいなくても提供できるようにして置く

【 配膳方法 】

個々の食札を確認しながら配慮された食事をトレーに入れ、順番にカウンターに並べる

	検食	配膳時間	食事時間
朝食	7時15分	7時20分	7時50分～8時50分
昼食	11時20分	11時40分	12時～13時
夕食	17時30分	17時40分	18時～19時

集膳は施設職員が行い集膳カウンターに上げたものから洗浄、消毒。残食計量、記録。

※ 茶話会

午前	10時	コーヒー・お茶
午後	14時30分	お菓子・コーヒー・お茶

【 食 数 】

	朝食	昼食	茶話会	夕食
入所者	50食	59食	59食	50食

日中一時、短期入所の利用により変動あり

