

平成27年度事業実績報告

社会福祉法人 勝曼会
特別養護老人ホームあすみの丘
栄 養 課

平成 27 年度 あすみの丘 栄養課

1. 目標

大目標

- 健康を守る食事の提供
- 手作りを基本とした食事
- 食事を楽しんで頂けるように工夫をする
- 個別対応を行う

小目標

- 感染症対策の為に勉強会を行う。
- ご利用者様ひとりひとりに合わせた栄養管理を行う。
- 行事や季節を感じて頂けるよう、行事食に力を入れる。
- 好まれるメニューを積極的に取り入れ、新鮮な食材を使ったバランスの良い献立を立てる。
- 残食量を減らす。

2. 目標に対しての取り組み

- 職員がインフルエンザにかかってしまい、勉強会を開ける人数が確保できなかった為、規定の回数行えなかったが、26 年度に勉強会をしていた為、利用者様や他職員に広めることなく済んだ。
- サービス担当者会議等でご利用者様の状態(排便状況・栄養状態)の確認と話し合いを行い、一人一人に合った食事の提供ができました。
- 栄養ケアマネジメントの取り組みは、ご利用者様の状態を把握し、3 ヶ月に 1 度ケア計画を作成、ご家族様へ説明、同意を頂きました。
しかし、ご家族様も高齢な方が多く、また連絡が着き辛いことが多い為、早めに計画書の作成と連絡を行えるよう心掛けました。
- 行事食や献立には、季節の食材を取り入れ、またあすみの丘の畑で採れた新鮮な野菜や頂き物の野菜を使用した食事を提供しました。
- 前年度と同様に対話集会の参加や食事時の見回りが出来ませんでした。
- 毎日 3 食、全職員対象に検食と試食を実施し、注意されている事に関して改善していくよう努めました。その結果、少しずつですが残食量も 3kg を超える日が減ってきました。
- 誕生日会のケーキや行事のおやつに手作りを増やし、ご利用者様にも喜んでいただきました。

平成27年度あすみの丘栄養課 給食状況

1、給食数(実数)

	あすみの丘			デイ	おやつ	ケアハウス		
	朝	昼	夕	昼		朝	昼	夕
4月	2,363	2,415	2,366	574	2,989	840	731	838
5月	2,405	2,451	2,407	554	3,005	848	740	850
6月	2,428	2,477	2,431	577	3,054	826	738	843
7月	2,505	2,552	2,506	592	3,144	835	754	869
8月	2,497	2,544	2,494	559	3,103	827	752	857
9月	2,334	2,380	2,337	569	2,949	822	731	853
10月	2,310	2,353	2,314	632	2,985	855	724	882
11月	2,269	2,318	2,271	534	2,852	822	726	846
12月	2,313	2,360	2,314	589	2,949	854	746	884
1月	2,349	2,389	2,354	532	2,921	856	745	888
2月	2,356	2,400	2,362	526	2,926	830	710	858
3月	2,604	2,657	2,611	619	3,276	888	755	919
延数	28,733	29,296	28,767	6,857	36,153	10,103	8,852	10,387
1日平均	79	80	79	19	99	28	24	28

2、食事時間

特別養護老人ホームあすみの丘				◎ケアハウスろうたす			
朝食	8:00	朝食	8:15				
昼食	12:00	昼食	12:00				
おやつ	15:00						
夕食	18:00	夕食	18:00				

3、主食形態状況(特別養護老人ホームあすみの丘)平成28年 3月31日現在

形態	御飯	おにぎり	軟飯	全粥	粥ミキサー	分粥	重湯	経管栄養	合計
人数	28	(1)	15 ↑	29	(8) ↑	(1)	0	9 ↑	81

4、副食形態状況(特別養護老人ホームあすみの丘)平成28年 3月31日現在

形態	普通食	刻み食	細かい食	軟菜食	極刻み食	超刻み食	とろみ食	経管栄養	流動食	合計
人数	8 ↓	32 ↑	14 ↑	9 ↓	4 ↓	4	(3) ↑	9 ↑	1	81

5、治療食実施状況(特別養護老人ホームあすみの丘)平成28年 3月31日現在

区分	糖尿病食	塩分制限	脂質異常食
人数	6	6	1

6、栄養摂取状況(特別養護老人ホームあすみの丘)平成28年 3月

項目	エネルギー Kcal	蛋白質 g	脂質 g	カルシウム mg	ビタミンA μg	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
基準量	1,600	62.0	42.7	610	600	1.00	1.10	95	17	8未満
一日平均	1,660	65.3	42.6	561	653	0.87	1.03	102	14	8.7

7、栄養課の取り組み

- ①食欲不振者や低栄養の方に対する個別対応(補食・食事形態の検討)
- ②行事食や誕生日会等のメニューの充実・手作りのおやつ
- ③療養食の方への対応
- ④試食と検食を実施し献立へ反映
- ⑤栄養ケアマネジメントへの取り組み
- ⑥地域支援活動への参加
- ⑦実習生の受け入れ
- ⑧施設内外研修への参加・発表
- ⑨注文食(職員食)の実施

平成27年度あすみの丘栄養課行事

月	行事	行事食の内容	その他
4	お花見の会		
5	端午の節句	柏餅・ようかん	衛生管理強化
	春の外出	おやつ、飲み物	
6	外食の会		
7	七夕の会	七夕ゼリー	
	土用の丑	鰻の蒲焼き	
	納涼会	カレーライス、焼きそば、フランクフルト、コロケ、枝豆、 稲荷寿司、すいか、かき氷	
8			
9	敬老会	散らし寿司、赤飯、紅白なます、焼き魚、煮物、和え物、 すまし汁、デザート	
	お彼岸	三色おはぎ、和え物、すまし汁、漬け物	
10	運動会	おにぎり弁当、豚汁、飲み物	
11	ボランティア感謝の会	バイキング料理	
12	おでんの会	玉子粥、おでん、青菜、みかん	大掃除
	クリスマス会	ケーキ、コーヒー、紅茶、緑茶	
	餅つき	餅入りぜんざい	
	年越し	年越しそば、天ぷら、青菜、甘酒	
1	新年	おせち料理、お雑煮	
	新年会	練りきり、緑茶	
	七草粥	七草粥	
	鏡開き	餅入りぜんざい	
2	節分	炒り豆、恵方巻き、お稲荷、つみれ汁	
	ラーメンの会(ろうたす)	ラーメン、餃子	
3	ひな祭り	江戸前散らし、青菜、すまし汁、ひなあられ 桜餅 甘酒	栄養士実習生 地域での活動
	お彼岸	三色おはぎ、煮物、すまし汁	
毎月	誕生会 (各グループ毎)	ケーキ、和菓子、飲み物等	給食会議 厨房会議 栄養士会議 細菌検査 栄養所要量算出 棚卸し 美化活動

<デイサービス>上記以外の行事食、下記記載

4・10	家族懇親会	焼き魚、お浸し、煮物、天ぷら、漬け物、汁物、栗御飯
5・11	寿司バイキング	鮪、鯛、玉子、海老、かんぴょう巻き、かつぱ巻き 味 噌汁、稲荷寿司
6・2	和食バイキング	肉じゃが、鮎の塩焼き、湯豆腐、卵焼き(菜の花)、ひじ きの煮物、和え物、汁物、辛し漬け、茶碗蒸し 煮卵
7	流しそうめん会	そうめん、薬味
8	夏祭り	焼きそば、お好み焼き、フランクフルト、じゃがバター 浅漬け、チョコバナナ、カキ氷、炭酸ジュース
10	デザートバイキング	ケーキ2種、芋ぜんざい、クッキー、ゼリー、季節のフ ルーツ盛り合わせ、コーヒー、紅茶、緑茶
11	天ぷらパーティー	小エビのかき揚げ、さつま芋、舞茸、カレイ、大葉
12	おでんの会	はんぺん、鶏団子、がんも、大根、卵、蒟蒻、昆布
1	新年会	おせち料理、練りきり
	ラーメンの会	ラーメン、水餃子、麻婆豆腐
2	すいとんの会	芋餅、根菜類、鶏団子、コンポート、煮物、漬物
3	茶話会	和菓子、抹茶
	みんなでクッキング	奇数月に1回
	誕生会	毎月1回