

栄養

目標

利用者様の食事摂取状況や食事形態の把握・工夫を行い、体重・BMI・血液データを活用し他部署と連携をとり、食事・栄養・衛生面の管理に努めていきます

年間計画

1. 利用者様の食事時間にラウンドし、食事の摂取状況やご意見を聞き取り収集した情報をもとに、食事内容・形態の変更・栄養面の見直しや工夫などに活用していく
2. 年間の行事食では季節に合った旬な食材の使用や「待ち遠しく、楽しみ」の持てる食事メニューとおやつを考案し提供していく
3. 食品衛生法の基本となる、加熱・冷却・消毒・手洗いなどに細心の注意を持ち食中毒などを「発生させない、広げない」安全な食事を提供していく