

栄養

目標

利用者様の摂取状況・嚥下機能に適した食事の提供と、嗜好品、季節感を配慮し「菜の花の食事は美味しい」と言っていただけの食事提供をしていきます

1. 利用者様の ADL、咀嚼、嚥下機能の状態を確認し食事形態で食材の大きさや、メニューによつての水分量などの調整を行い、不自由のないよう食事内容を工夫していきます
2. 季節に合わせた行事食、イベント食、利用者様からの嗜好、意思、思いに反映した食事作りを目指します
3. 多数給食施設である自覚を持ち委託調理員と菜の花の衛生マニュアルに基づいた衛生管理と清潔を保つように徹底していきます

年間計画

1. 利用者様の嗜好や残食の確認を行い新メニューの考案や栄養素の充足したメニューを作成する
2. 委託調理員とのコミュニケーションを円滑に行い、食事の見た目や味を考えた食事の提供をする
3. ミキサー食・キザミ食の彩りや視覚で「食べたい」と思えるような満足感のある食事の提供をしていく
4. 作業毎の手洗いとアルコール消毒の徹底、厨房内外の共有部分の清潔を保ち維持していく