

令和 2 年度事業報告書 — 白楽荘・栄養課 —

テーマ：自立した生活が送れるように、より良いチームケアの提供と地域支援体制の強化を図る

サブテーマ：食を通して、利用者のQOL向上を図る

1. 委託業者との連携を密にして、安心安全な食事を提供する

- ① 食事の温度管理を徹底したことで、食中毒の発生を防ぐ事ができた。
- ② 施設でコロナ発症時、感染疑いがあったため、配膳車の運搬を入り口までとし、コロナ感染濃厚接触者の対応時に、備蓄の使い捨て食器を使用し、残飯や使用後の食器は厨房内に持ち込まないようにした。
- ③ 感染予防対策として、食事介助時は、職員はフェースガードを装着し、利用者は同じ方向を向いて食事を摂って頂いた。また食事テーブルにアクリル板を設置した。
- ④ 委託業者との、感染発症緊急時の情報のやり取りが上手くできなかった
- ⑤ 職員の食事の際には、手洗い、アルコール、黙食の徹底を行った。

2. 多職種連携して利用者一人一人の栄養状態を維持しQOL向上を図る

- ① 利用者の状態に合わせた形態を工夫し、安全に食べる事ができるように努めた。全体として食事摂取量は維持できた。
- ② 実際に食事介助を行う等利用者の状態把握に努め、多職種との連携により必要な栄養摂取に繋がった。
- ③ 口腔指導に同行し、適切な口腔ケアの手法を共有し、口からの食事が維持できるように努めた。

3. 季節を感じられる食事、昔からのなじみのある食事を定期的に提供し、食べる楽しみを味わって頂く

- ① 新型コロナウイルスの蔓延防止のため、出前調理やボランティアの協力などの食を楽しむ機会を持つことができなかつた。委託側の企画のみんなの日曜日を企画し、外食気分を味わえる機会を提供できた。
- ② 地域の風習にちなんだ献立を提供し、その風習にちなんだ会話をしながら、楽しい食事時間を作ることができた。