

令和 2 年度事業計画書

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

白楽荘 栄養課

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。

委託業者と連携して利用者に安心できる食事を提供する

- ① 加熱調理後の食事の温度を測り、中心温度が基準を満たし食中毒が防げるよう細心の注意を払う。
- ② 調理場の衛生状態を確認する。
- ③ 委託業者とのコミュニケーションを密にして、利用者の声を伝え安心安全への意欲を高める。

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

多職種連携で利用者個々人に適切な食事環境を整える

- ① 医師の指示のもと、利用者の状態に応じた食形態を工夫することで、食事量を維持する。
- ② 多職種で協力し、本人の状態、検査データ、体重の増減をもとに検討を行い、低栄養を防ぐ為の食事を考える。
- ③ 歯科医師と連携し、適切な口腔ケアを実施することで、口腔機能の維持に努め、出来るだけ長く、口からの食事を可能にするよう努める。

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

地域の季節の食材を取り入れ形態を工夫し食べて頂くことにより、昔を振り返り食本来の楽しみにつなげる

- ① 出前調理やそば打ちなどボランティアに依頼し、地域住民とふれあい、食事を楽しむ機会を提供する。
- ② 委託業者と連携し、季節感のある食事をできるだけ多く提供していく。