

令和3年度事業報告書 — 白楽荘・栄養課 —

テーマ：自然災害や感染症対策により、入所者・利用者の安心・安全な望む暮らしの支援と地域住民と支え合う仕組みづくりを目指す

サブテーマ：食べる楽しみを支援することで、利用者の健康維持を図る

1. 栄養ケア計画を適切に実施することで、利用者一人ひとりの栄養状態を維持する

- ① 毎日各チームの利用者の食事観察をし、実際に食事介助を行うことで、利用者の食事状態を把握する事ができた。また他職種とも情報交換を行い適切な食事内容、形態で提供することができた。
- ② 看護師より栄養状態や体重の増減の情報を提供してもらい、必要に応じて栄養のある食事を提供することができた。また、褥瘡が発生した時も必要な栄養補助食品の提供を速やかに行えた。
- ③ 2名の管理栄養士により、入所者ごとの栄養状態などの情報を厚生労働省に提出し、継続的な栄養管理の実施が行えた。

2. 災害時や感染発生時にも安心・安全な食事が提供できる

- ① 新型コロナウイルス感染でクラスターが発生した際、使い捨て食器の使用や職員の負担軽減の為に保健所指示のもと、1日2食に変更し食事提供を行った。マニュアルの修正を行い、BCP計画の作成に繋げることができた。
- ② 備蓄品を定期的に確認して、いつでも使用できるように整備した。電気点検時の停電を利用して、実際に電気が点かない中での問題点を把握し、災害時マニュアルに加えることができた。

3. 季節を感じられる食事、外食した気分になる普段と違った食事を定期的に提供し、食べる楽しみを味わっていただく

- ① ふるさとの日、花祭り、半夏生等、季節に応じた行事食をすることで、季節感を感じて頂き、郷土の味を味わってもらう事ができた。

- ② 委託業者企画の「みんなの日曜日」を定期的に行うことができた。利用者にもポスターを見て心待ちにしてもらえる等、外食気分と共に食べる楽しみをより一層感じてもらうことができた。