

# 令和3年度事業計画書 — 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医師の指示のもと、食事状態を確認し多職種とのカンファレンスを重ねて、個人にあった食事を提供する。
- ②検査データや体重の増減をもとに、多職種で検討を行い、低栄養を防ぐ為の食事を提供する。
- ③介護報酬改定に伴い、個人の栄養面のデータを提出し、科学的に効果が裏付けられた内容を取り入れ、適切な栄養改善が図られるようにする。

## 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自然災害や感染症発症時用の備蓄をし、シミュレーションを行うことで、常に見直しをかけていく。
- ②新型コロナウイルス感染マニュアルを作成し、感染症発生時は、保健所の指示のもと、委託業者と連携して、安全に食事が提供出来る様にする。

## 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季節感や地域色のある食事を提供する。
- ②みんなの日曜日（委託業者企画）にて、外食気分を味わえる食事を提供する。