

令和4年度事業計画書 <白楽荘・栄養課>

テーマ：非常災害（感染症・自然）の避難計画に基づき、安全・安心あるサービスの提供と
人材の確保に努める

～安心して働ける職場として利用者・職員双方への優しいケアの実現～

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. 災害時や感染症発生時にも BCP に基づいて食事提供ができる

- ①自然災害や、感染症発生対応の備蓄により、災害発生時のシミュレーションを行い、迅速な対応を行う。
- ②新型コロナウイルス感染症発生時は、保健所の指示の下、作成した新型コロナウイルス感染症対応マニュアルに沿い委託業者と連携して安全な食事提供を行う。
- ③委託業者の職員が新型コロナウイルスに感染した場合、対応計画に基づいた食事を確認する。

2. 利用者個々の状態に応じた栄養ケア計画を作成し、実施することで利用者 1 人ひとりの栄養状態を維持する

- ①医師の指示に基づいて個々の食事状態について多職種とカンファレンスを行い、利用者一人ひとりに合った食事の提供を行う。
- ②検査データ、体重の増減をもとに個々の栄養状態を把握し、LIFE へのデータの提出とフィードバックの活用を行い、科学的に効果のある取り組みを行うことで、適切な栄養改善につなげる。
- ③実際に食事介助をし、食事の状態を観察することで、より利用者個々の状態を把握する。

3. 季節や地域の習慣が感じられる食事やいつもと違った食事や外食した気分になる食事を提供し、食べる楽しみを味わってもらう。

- ①季節感がある食材や、地域の習慣に基づいた献立を、定期的に提供する。
- ②委託業者企画の「みんなの日曜日」を継続して、外食気分を味わって頂く。