

令和7年度事業計画書 <白楽荘・栄養課>

テーマ：ICTの導入により、働き甲斐のある職場づくりを行い、安全・安心あるサービスの提供と質の高いケアを目指す

サブテーマ：栄養管理を必要とする利用者に切れ目なくサービス提供を行う。

1. ICT導入を中心とした業務を見直す事により、サービスの質を確保し、職員の負担を軽減する

- ①ケアカルテの活用により、多職種とデータを共有しながら、栄養改善の為の食事提供や栄養管理業務の効率化を図る。
- ②各施設・各医療機関とも食事形態と名称が異なる為、嚥下食コードを活用し、食形態の情報共有の連携を行っていき、安全な食事を提供する。
- ③とろみサーバーにより作業効率を図り、誤嚥を防ぐと共に美味しく水分を飲むことが出来る。

2. 災害時にも確実に食事提供できる様に委託業者を連携する

- ①定期的に備蓄品の確認を行い、災害時に対応できる必要な物品を確保する。賞味期限を確認し、食材を使用する等無駄を防ぎ、ローリングストックをする。
- ②マニュアルに沿った衛生管理を行い、感染症発症時には、適正に食事を提供する。

3. 多職種連携により適切な栄養ケア計画を作成し、利用者の状態に合わせた食事を提供する

- ①利用者の食事介助を行い多職種と情報交換を密にし、体調に合わせた食事メニュー、形態、量の食事提供を行う。
- ②利用者の状態についての評価をもとに、L I F Eのフィードバック票を活用し、機能訓練、口腔ケア等と連携し適切な栄養状態の維持を図る。
- ③利用者の入退所時に切れ目のない栄養管理を維持し、適切な情報提供を行う。