

令和4年度事業報告書 <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停電時の実際を想定した訓練を行い、災害時に備えた課題を見つけ出し、対策を取る事が出来た。
備蓄食品は、リストより3か月に1度賞味期限の点検と備蓄補充を行った。
- ②新型コロナウイルスが発生した時は保健所の指導の下、40日間に渡りレッドゾーン対応感染対策マニュアルに沿って、感染者との接触回数を減らし陽性者を増やさないために、レッドゾーンへの立ち入り禁止の徹底、使い捨て容器の使用、昼夕（11：30、17：00）の食事提供、栄養補助食品（7：00）とアイソトニックゼリーによる水分補給の代替により、栄養低下の対策が行えた。
- ③委託業者の職員がコロナウイルスに感染確認された時も、責任者との会議を開催し連携を図った。

2. 利用者の状態に応じた栄養ケア計画を作成・実施し、一人ひとりの栄養状態を維持する。

- ①実際の食事介助を行ない利用者個々の状態を確認し、チーム職員と摂取状況の検討を重ねて利用者一人ひとりに合った食事形態で、食べて頂いた。また LIFE の情報提出する事が、状態、変化などを客観的な把握に繋がり、栄養ケア計画書に活かした。
- ②口腔指導が毎月2回実施され、阿部歯科医の職員に対しての直接指導の下、適切なハミガキ方法や誤嚥防止のケア方法についての学びが、入所者の口臭が激減・嚥下状態が向上し、誤嚥性肺炎の減少と経口による食事摂取に繋げる事が出来た。

3. 季節や地域の習慣を感じる食事や、普段と違う外食メニューを提供し、食べる楽しみを味わう。

- ①季節を感じる事が出来る食事や、定期的に行事食を行う事で、楽しみを頂く事が出来た。
- ②また、月末の日曜日に普段と違うおやつを、ポスターの掲示で周知を行い、期待感での楽しみを増やしたことから、利用者からは「美味しかった」など、喜んで食べて頂く事が出来た。
- ③GHでの手作りおやつの企画時には、調理指導をし、美味しいおやつの提供に繋げる事が出来た。