

当施設の取り組みを紹介します

○給食委員会の活動

ご利用者の皆さんに安全でおいしい食事を提供することを目標に、管理栄養士、厨房、特養（入所）、併設デイサービス、医務室などの職員 9 名がメンバーとなり活動しています。年 4 回開催し、各サービスのご利用者から聞き取りした希望献立の計画、普段の食事の感想と改善策、嚥下困難者への対応食などについて検討をしています。

献立の中でも特に人気があるのが「ぼたもち」で、希望献立と「ぼたもち」を隔月で設定しています。この他にも、いつもよりちょっと豪華な誕生日献立（月 1 回）、いなり寿司の日（月 1 回）、麺の日（週 1 回）、パンの日（2 週に 1 回）など、色々な企画献立を提供しています。

敬老会のメニュー

皆に人気「ぼたもち」

給食委員会のメンバー



○『いきいき元気教室』での栄養指導（町委託事業）

地域の高齢者の方々を対象に「栄養と健康」についてお話をしたり、ご自宅でも手軽に作られる栄養満点のレシピで一緒に調理実習をしています。



管理栄養士さんに あんなことやこんなこと 聞いてみました！

○栄養士としてのやりがい

高齢化による身体機能の低下や認知症により食が進まなくなるご利用者も多くいらっしゃいます。介護スタッフから食事内容について相談されることも多く、栄養士としてやりがいを感じます。

○ゆうすいのいいところ

職員同士仲が良く各部署が助け合いながら仕事をしており、雰囲気の良い職場です。

仕事に支障がなければ、私用での急な休みも取得しやすく助かっています。介護や看護の職員たちもシフトを交換し合ったりと、勤務の融通はつきやすいと思います。



管理栄養士

食で支える

ご利用者との調理実習の様子

特別養護老人ホームの管理栄養士の仕事

○栄養ケアマネジメント

ご利用者一人ひとりが快適な生活を送られるよう、生活状況や身体状況に応じた食事を提供し栄養管理を行う「栄養ケアマネジメント」が主な仕事です。体重が減っている方や低栄養状態の方に、必要に応じて栄養補助食品（ジュースやゼリーののようなもの）をお出ししたり、高齢で身体機能が低下しあまり食べられない方には、きざみ食、ソフト食、ミキサー食など、食べやすいように食事形態を変更します。また、糖尿病や腎臓病などのご利用者に関しては、嘱託医の指示に基づき治療のための療養食を提供することもあります。



○他職種との連携

ご利用者お一人毎に、ケアマネジャー、介護福祉士、看護師など各職種がケアの内容について話し合う「ケアカンファレンス」を定期的で開催します。栄養面や体調面で気になる点を挙げ他職種と解決策を検討しますが、介護や機能訓練の内容についても話し合うため、栄養面以外でもその方の現状や普段の生活を知ることができる良い機会になります。