

平成 28 年度 給食に関する報告書

指定障害者支援施設 鷹取学園

栄養士 高崎由香里

1.はじめに

平成 28 年度は前年度の反省をもとに、行事食・献立内容の見直し、作業工程の見直し等の更なる改善を行ってきました。作業工程の見直しでは調理面はもちろんのことですが、昨年度に引き続き、害虫駆除や換気扇・エアコン清掃などを業者委託する事で厨房内作業の改善を行いました。

2.行事食・嗜好・食材面について

毎月 1 回の誕生会は、園生の皆さんが大変楽しみにしております。その時期・その季節にあった旬の食材の使用、普段の給食で使用しない食材を採用し、特別なメニューとなる様に心がけております。一方食事量も園生の高齢化に気を配り、カロリー一面を考慮しつつ、少しずつではありますが個人に合った提供量を調整し努力してきました。

今年度夏祭りでは新たに、直方焼きスパやドーナツを取り入れました。唐揚げは保温器を使用し温かいまま食べられた事で園生の皆さんに喜んで頂きました。

食材面に関しては原材料の品薄により、再び小麦粉・油脂類他の、相次ぐ食材価格の高騰が起きております。これに伴い当園給食物資類の値上げが生じるといった影響が本年も続いております。当園も引き続き食材の仕入れに関し、食材仕入値の厳しい単価チェックを行い、新食材採用時の相見積書を取る等の対応を徹底しました。また食材受け入れ時には産地・製造年月日・賞味期限の伝票記載を各業者に義務付け、食材の納品時に細心の注意を払い、鮮度に気を配り、食材の受け入れをしております。調理も継続して、出来る限り冷凍食品や既製品は使用せず、手作りに努めております。又、当園の農園芸班で園生が栽培したその季節の旬の栄養価も高く、安全で新鮮な野菜を供給して貰っています。野菜の種類も徐々に増え、給食に使用する機会も増えております。新鮮さに関しては、群を抜いております。

3.衛生面について

衛生面に関してまずは調理員全員が自分自身の健康管理に努め、5S を常に意識し実行して、問題点が発生したときはスピーディな対応ができるように、より良い方法を模索しながら衛生面の強化・改善を行っています。

また衛生面に対する知識の向上を図るため、保健所の衛生研修会等に本年も調理員を参加させて頂きました。

4.栄養面について

園生のみなさんの好む食事内容はやはり洋食メニューです。入所施設という事で、この学園内で日常生活をされている園生には食事は一番の楽しみと言えます。その為出来る限り皆の好きなメニューを献立に反映できる様日々努力しております。これに加えまして園生も平均年齢が50代になっていますので、カロリー面からいっても低カロリーで満腹感が満たされる様な食材の使用や塩分にも配慮し減塩に努め食材本来の味を引き立てる様に努めております。更に加齢化に伴い、咀嚼困難や嚥下がうまく出来ないなどの問題点や体調面を考慮した個別対応が随時求められてきました。刻み食など食事をする際の摂取状態に応じた食事形態をとるように対応しております。

本年も例年通り個人食事摂取一覧表を基に、体重推移とBMI・標準体重に基づき個人に対応した食種の変更を行いました。引き続き支援員・看護師・栄養士と横のつながりを強化し、現在の対応を続けていきたいと思っております。

ほとんどの施設では食事提供を“外部委託業者”に次々と切り変えているという風潮の中、鷹取学園の方針であくまで自前の当園独自の給食提供の利点と厨房チームワークの強い味方をフルに発揮し、おいしく・楽しく・身体にやさしい食事作りの向上に更に努めていきたいと思っております。

【行事食一覧表】

4月	誕生会・	新年度お祝い献立・創立記念弁当
5月	誕生会・	端午の節句・運動会
6月	誕生会	
7月	誕生会・	セレクトバイキング・七夕
8月	誕生会・	夏祭り
9月	誕生会・	秋分の日
10月	誕生会・	学園祭
11月	誕生会	
12月	誕生会・	餅つき・クリスマス会・年越しそば
1月	誕生会・	おせち料理・七草粥・鏡開き
2月	誕生会・	節分
3月	誕生会・	ひなまつり・春分の日