

令和2年度 給食に関する計画（案）

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

令和2年度も前年同様、生活の基となる健康的な身体作りを支えると共に、入所者が三度の食事が待ち遠しく思えるような楽しくおいしい食事作りに、厨房職員で今までの経験とアイデアを結集して、集団給食の中にも家庭的な愛情のある食事作りに努めて行きたいと思っております。

数年前よりノロウイルスのような食中毒問題が起き、食に関する危険性が取りざたされる事態が起きました。その他、異常気象により農作物の不作や漁獲量が減少し、それに伴って食品や日用品が軒並み値上げとなり現在進行中です。厨房では食材を無駄にしない様日々努力して来ましたが、さらに無駄をなくす様に皆で頑張っていきます。また、東日本大震災や熊本地震のような非常事態に備えて、非常食・飲料水を確保し、自給できる体制を整えてまいりましたが、更に充実した体制となるよう確保日数を3日分から5日分に増やす計画をしています。

2、食材について

当園においては、食材に関して特に品質の点に注意を払っています。生産地・賞味期限に気を配り、納品される食材をその都度吟味して、輸入品よりも安全と思われる国内産で対応することにしていきます。少々手間が掛かっても、その時期の季節を感じる様な新鮮で安全な食材を使用するように努めています。

安全な食材にこだわりますとそれに伴い材料費がどうしても高くなる傾向になります。いかにして質を落とさずに給食費の予算枠でやって行くかという覚悟で取り組んでいきます。食事代は入所者負担という事になっていきますので、決められた食事代の中で見栄えのある美味しく、健康的な食事を提供できるよう努力したいと思っております。その為には食数管理にも引続き力を入れ、無駄を省くように努力してまいります。

3、給食の安全

給食に関する中毒や危険防止としましては、日々の仕事の中で基本的な衛生面の処理、食材の管理などに対し心がけていけば、危険の多くは防止できると思われれます。

衛生的な食事管理には十分に気を配って行きたいと考えています。又新たな危険性に関して十分な知識を得るために、機会あるごとに職員を研修会等に参加させる予定です。厨房職員全体の協力体制の強化を図り、進めて行きたいと考えています。

4、入所者への食事提供

入所者が喜んで、安心して美味しく食べることができる食事内容を前年同様に提供していきたいと計画しております。

行事食に関しては入所者が直接「おいしかった」と言われると厨房職員皆嬉しくなります。令和2年度も忙しさに負けず食事作りの頑張る糧として、各季節の旬の食材を生かしメリハリのある楽しい食事を提供していきたいと思っております。

5、食事提供に関する配慮点

高齢化、加齢化が進む中で、歯周疾患や喪失歯または嚥下困難の園生が段々増えてきています。固い物が噛めない、飲み込めない等の理由で、刻み食等が増加の傾向を辿っています。しかし、刻み食は形がなくなってしまうため、食事に対する楽しみが低減しない様出来るだけ見た目においしく、他の人と同じ食事を取れる様に形を崩さず、普通より柔らかく調理するといった技法を取り入れるようにしています。そして出来るだけ咀嚼行為を低下させないといった点に配慮しています。

6、献立内容の公開

献立内容につきましては毎日インターネットを利用して各入所者のご家庭からも三食の献立内容（朝食、昼食、夕食）が写真で見られるようになっていきます。

より多くの保護者の方に、少しでも当園の食事の内容を見て頂ければ食事に携わる職員のエネルギーにつながると考えています。

7、給食関係の事務処理方法

献立表で栄養価が分かり、給食日誌でその日の食数や、一食あたりの単価が把握できるようになっております。

8、令和2年度行事食予定

【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	レクレーション大会
6月	誕生会		
7月	誕生会	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	クリスマス会	年越しそば
1月	誕生会	おせち料理	七草粥 バイキング
2月	誕生会	節分	
3月	誕生会	ひなまつり	春分の日

毎年開催していた餅つき大会については、餅をのどに詰まらせてしまう危険性が排除できない為、開催を見直すことになりましたが、入所者の楽しみがそのまま維持できるように食事内容を工夫していきたいと思っております。

鷹取厨房内の仕事を進める為の基本であるハウレンソウ(報告・連絡・相談)を皆が心がけ入所者に楽しく・おいしい給食を提供できる様、厨房職員一丸となり努力していきたいと思っております。