

平成 28 年度 給食に関する計画

指定障害者支援施設 鷹取学園
栄養士 高津 陽子

1、はじめに

平成 28 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、園生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、食の安全が問われた輸入食材の問題等様々な食に関する危険性が取りざたされる事態がきました。その他、平成 23 年に東日本大震災が起こり甚大な被害を東北地方にもたらしました。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。

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。さらに平成 26 年 4 月から消費税 8%へと増税が始まり増税によって材料費も値上げされていますが、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います。その為には食数管理にも引き続き力を入れ、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ます。

衛生的な食事管理には充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充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く計画しております。

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。平成 28 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

老齢化、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。又、誤嚥や窒息予防の為、火曜日の朝や支援員の少ない時間帯に提供していた「パン食」を支援員が多く出勤している火曜日の昼に変更しました。

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思っています。

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、平成28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 運動会
6月	誕生会	バイキング
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	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

最後に、今年度より栄養士が入れ替わり新たなスタートとなります、鷹取厨房内の仕事を進める為の基本であるホウレンソウ(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います。