

サービス付き高齢者向け住宅 花びりか

工藤 由香里/管理栄養士

功 績 提供している「おやつ」を市販の冷凍から厨房での手作りに変更。
美味しいおやつを提供するとともに、おやつにかかるコストを3万円削減。
削減した分は行事食の材料費にあて、更なる満足度向上につなげた功績。
在宅部門の食事満足度は 4.24点と過去最高点。

推 薦 者 宮前 元樹

推 薦 理 由 市販の冷凍おやつ(1食平均45円)から、手作りおやつ(1食平均17円)に変更したことで、ご利用者さんから「美味しい」と言っていただけるようになりました。
更には月間で約3万円のコストを削減した分、行事食での食材費にあて、さらなる食事満足度向上を実現しました。(5月の1食あたりの単価 205円)
毎日自宅でもおやつの研究を重ねるなど、影で努力してたからこそ、このような功績となっています。上記の理由から理事長賞に推薦いたします。

内 容

サービス付き高齢者向け住宅内の「ふれあい通所介護」、「ナースイン花びりか」では月間で約1150人分のおやつを提供しています。

提供している「おやつ」は、市販の冷凍のもの(饅頭、タルト、シュークリーム等)を使用していましたが、単価は1人平均45円で、月間で51750円分かかっています。

また、冷凍のおやつでは美味しいとの評価もあまり無く、次第にマンネリ化してきている感じがしていました。

花びりかは食事が「ウリ」であり、食事が評判で入居される方も多いことから、これを何とか改善できないか考え、手作りおやつに変更することチャレンジしました。

平成30年度下期から目標管理として開始し、自宅で研究を重ね、手作りの「おやつ」の提供を開始。レパートリーは かしわ餅、大福、抹茶ようかんなどの和菓子から、パウンドケーキやブランケーキなどの洋菓子和豊に提供。さらには1人分の単価を平均17円程度に抑えることに成功。

手作りおやつに変更したことで、美味しいおやつを提供しつつ、コストを3万円削減することができました。削減した分は行事食の材料費にあて、生のタケノコを使用したタケノコご飯や、海鮮丼の日は「雲丹」を追加したり、と更なる満足度向上につなげています。

在宅部門の食事満足度は過去最高点の4.24となり、栄養科の理念実現時の姿に一步近づきました。

また、おやつや食事はブログにもアップし、PRできています。