

介護老人保険施設 しおさい 山本 欣哉 (調理師/栄養科)

- 功 績** いつもと違う食事提供を企画し、わくわくした時間と選ぶ楽しさを提供することで、食事満足度向上に貢献した功績。
- 推 薦 者** 栄養科主任 鈴木 美登里
- 推 薦 理 由** セレクト食のマンネリ化脱却に向け、栄養科一丸となりミーティングやポスター・食券作成等、その中心となり活動してくれている山本を理事長賞に推薦いたします。

内 容

山本は、2月の静岡県給食協会事例研究発表会に参加し、H27年度TQMで取り組んだ【やわらか食】を発表しました。そこで、他施設・病院での食事に関する問題点や取り組み等を学び、当施設でも参考に出来るものを多く吸収してきました。

そこから、応用例案として、現状のセレクト食を見直したいとの話が上がったことをきっかけに、栄養科内で29年度の取り組みとして何かできないかと話し合いを始めました。

セレクト食のマンネリ化脱却に向けてミーティングを行い、今年度のセレクトのコンセプトを【その日の気分でお好きな料理を選んで頂くランチスタイルで、選ぶ楽しさを提供します】に決定しました。

実施に当たり、日曜日は通所・入浴もなく時間にゆとりがある事、また「休日の特別感」になるのではないかと考え、

- ・平日の夕食から日曜日の昼食へ変更

わくわく感をもっと楽しんで頂きたい、選ぶ楽しみを味わって頂きたいと思い、

- ・選べるメニューを2品から4品へ変更

セレクト食の周知を図り事前に、

- ・ポスター掲示(メニュー掲載)をすることとしました。

また、5月よりスムーズな配膳と集計の簡素化を図り、昼食の席に付いたら、メニューから選んで頂いた食事の食券配布を始めました。まだまだ、気づきを発見し、改善施策を行っている段階ですが、4月より2回/月実施しているセレクト食はとても好評で、当日はご利用者もスタッフも、いつもと違う食事提供にわくわく、賑やかに、楽しんでいきます。セレクト食の終了後、次回のお知らせポスターを掲示しに伺うと「すごく楽しみにしています。今から何を注文しようか悩んでいます」とご利用者から話しかけて頂きました。しおさいの栄養科の取り組みを協会の事例研究で発表し、そこで吸収した知識や情報をすぐに自部署に取り入れるというような彼のフットワークの軽さには、いつも感謝しています。今回、セレクト食のマンネリ化を見事脱却し、その中心として活躍してくれた山本を理事長賞に推薦いたします。