

ケアセンターけやき 栄養科 川中 幸男(調理師)

功 績	令和3年10月～現在 イベント食を提供して食事を通じて楽しみを持っていただく利用者さんが増加。通所介護事業所の稼働率UPに貢献した功績。
推 薦 者	事務営繕栄養科 主任：島山智貴
推 薦 理 由	通所介護における毎月のイベント食で“毎月楽しみにしています”と期待してもらっています。またショートステイで入所された利用者さんから“食事が楽しみなんてここ何年もなかったです”とお手紙をいただきました。食事を通じて利用者さんの笑顔や思いを引き出し、且つ稼働向上にも貢献しており、まさにワンチームの取り組みであり理事長賞に推薦いたします。

内 容

利用者さんの笑顔を引き出そうと常においしい食事を意識して、利用者さんの来設につながる楽しみを提供する栄養科。

通所介護において2021年10月から毎月最終土曜日にイベント食を提供しています。通所介護でもイベントに合わせて利用者さんへお声がけや、同日にドライブ等で来設の促しをしてもらっていますが、食事がおいしくて楽しみにしているとお声をいただくことが増えイベント食の定着が確信できました。

コロナ禍で止めていた利用者さんの前でのパフォーマンス調理（解体ショーやおかわり天ぷら）も実施し、笑顔や感動の声が溢れました。目の前で揚げている天ぷらを見て、日頃食事を残してしまう利用者さんもおかわりの熱々えびに満足されておりました。

このイベント食に関しては、当初土曜日の稼働を上げるために実施しておりました。

土曜日の稼働が20名程であったが30名を越し、イベント日に関しては40名を超える利用者さんにお越し頂き、この半年で過去最高49名を2度記録しております。

またショートステイで入所された利用者さんからお手紙をいただきました。

“食事のおいしさに驚きました” “もっと早くここへ来たかった” “食事が楽しみなんてここ何年もなかったです” “と表情が想像できる程の熱いお言葉でした。