

ケアセンターけやき 栄養科

永井 真希(栄養科 / 栄養士)

功 績 けやきで提供したお食事の画像を集めた冊子を作製。美味しかったお食事を何度も目でみて楽しんで頂き、ご利用者の笑顔や会話のきっかけを創造した。また、ご家族や施設見学の方にもお見せして、けやきの強味である「食の楽しみ」をアピールした功績。

推薦者氏名 事務営繕栄養科 主任：島山智貴

推薦理由 ご利用者楽しんでもらいたい、食事通所に通う目的の一つになってほしい、その思いを常に意識して栄養科は日々業務にあたっています。

今回 目でみえる形として冊子を作り、思いが実績に変わろうとしております。

会話のきっかけとなる、笑顔が再度あふれる環境を創造したことに私も感動しました。

ぜひ理事長賞に推薦させていただきたい案件です。

内 容

永井は、けやきの献立を担当して10年になります。

いつもご利用者の声を丁寧に伺い、食事に期待して来設いただけることや、実際に楽しんでいただけることを第一に、業務にあたっています。

今年度は、お食事のリストと思い出を目でも見て楽しんでもらおうと「食事の冊子」を作成しました。

永井は、コツコツと毎日提供する通常の食事の写真を撮り溜め、加えて実演イベント時のものや元気米、健育農園の野菜なども織り交ぜ、”けやきのお食事”が詰まった冊子を作りました。盛り付け、撮影の角度や器の色にも注意を払いました。

ご利用者やご家族にお見せして、召し上がった時の楽しさや興奮、職員と交わした会話を思い出していただき、「これ。また食べたいね」というご利用者の笑顔につながり、調理職員のやりがいにも結び付いています。

もう一つの目的として、この冊子を見学の方にもお見せしています。

お弁当が主となってきた他施設と比べて、自前調理の手作りの食事は評判が高く、「施設でこんな本格的な料理が提供されるのですか?」「お刺身や鰻丼も食べられるの?」「色彩も素敵ですね」と驚かれ、見学に来られたご家族の方もケアマネさんも、嬉しそうに会話が弾むきっかけとなっております。イベント食を楽しみに通所に通われるご利用者も増えました。

栄養科は、ご利用者を直接介護することはありませんが、食事を通じて楽しい時間を過ごして頂きたいという思いと創造工夫が、ご利用者の心をゆたかにするという理念に繋がりました。