

平成27年度 管理部栄養科 事業実績報告・事業計画案

グリーンヒル栄養管理室 グリーンヒル八千代台栄養管理室

栄養科の理念

- ・ご利用者の健康状態や身体状況に応じた栄養管理(栄養ケアマネジメント)サービスを多職種と協力して行い、個人にあったADLの維持・向上に努めます。
- ・ご利用者にふさわしく安全で質の高い食事サービスを提供します。

サービスの重点項目 サービスの内容

特定給食施設の管理

平成28年度 利用者食事摂取推奨量 GH 平成28年 4月1日 現在	2015年版、日本人の食事摂取基準に準拠 GH八千代台 平成28年 4月1日 現在
エネルギー 1625kcal	エネルギー 1614kcal
蛋白質 61.0g	蛋白質 60.5g

平成27年度 グリーンヒル入所者				平成28年度 グリーンヒル入所者			
	男性	女性	平均		男性	女性	平均
入所者	22名	84名		入所者	26名	80名	
年齢	76.4歳	86.4歳	81.4歳	年齢	76.2歳	85.7歳	81.0歳
介護度	3.6	4.3	4.0	介護度	3.8	4.4	4.1

平成27年度 グリーンヒル八千代台				平成28年度 グリーンヒル八千代台			
	男性	女性	平均		男性	女性	平均
入所者	8名	19名		入所者	7名	22名	
年齢	87.5歳	83.3歳	85.4歳	年齢	86.0歳	83.8歳	84.9歳
介護度	4.5	4.5	4.5	介護度	4.4	4.4	4.4

基本方針

- ・献立は四季4サイクルメニュー
- ・週間献立表による栄養成分表示有
- ・療養食
- ・嚥下調整食による食事形態(栄養機能食品・栄養補助食品の併用)
- ・生活向上(QOL)の一環に則したメニューの取り組み
- ・リクエストメニュー、イベントメニュー
- ・栄養改善

食形態(一般・摂食・嚥下調整食)

経口栄養: 一般常食、軟菜食、刻み食、ペースト食、シェイク風、やわらか食
経腸栄養法: 高栄養流動食(滴下型)など
: 半固形高栄養流動食

長期特養・短期(介護・予防)・通所介護

- ・ユニットの特性に合った適時適温の食事提供
- ・リクエストメニュー(3回/月)実施
- ・お楽しみクッキング実施
- ・歳時の行事食・行楽弁当・もちつきなど(五節句、二十四節気のもてなしメニュー)
- ・療養食・利用者の疾病状況等に応じて医師の指示に基づく約束食事箋に基づく、療養食の提供
- ・経口移行食、経口維持食(トレーニング食、個別の食事形態)

I、II「食物テスト(food test)」・・・医師の指示

- ・個別対応食(やわらぎ膳(看取り膳に準ずる、ミキサー食対象者))
- ・分割食(5回食)
- ・庇護食
- ・低栄養状態(PEM)による栄養強化食、補食
- ・PEG(胃ろう造設者)の栄養管理
- ・PTEG(経皮経食道胃管挿入者)・経鼻経管の栄養管理
- ・PEJ(経皮内視的空腸瘻造設者)

デイサービス、小規模多機能はケアの一環として、職員による共食は継続する。

利用対象者

特養入所者、短期入所利用者、デイサービス利用者、職員など

供食時間

6:30 10:00 11:40 15:00 18:00 19:00
朝食 おやつ 昼食 おやつ 夕食 下膳

- ・クックチル方式(パッキング調理)による翌朝献立分を前日にユニットへケーターリング

食事形式

ユニットケア(6ユニット)形式導入

- かなで、桜草 ……3丁目
- 大和、なでしこ ……2丁目
- あやめ、すずらん……1丁目
- *衛生安全管理は随時啓発し、徹底する。
- *ユニットにおける調理、配膳おやつ、水分補給の内容を把握する。
- *職員(介護者)の健康チェックとして下痢症状の時には、食事介助は禁忌。
- *感染症の拡大防止を図り、汚染を防ぐ啓発活動

食数実績・目標数

食数目標数	H28年度	H27年度	食数実績	H27年度
グリーンヒル	利用者	131000食	利用者	130117食
	職員	19000食	職員	18082食
グリーンヒル 八千代台	利用者	51000食	利用者	50502食
	職員	7000食	職員	6702食
合計		208000食		205403食

フードサービス形態

給食業務完全委託方式

- ・災害時発生時の対応、マニュアルに準拠する
- ・食中毒発生時のマニュアル化に準拠する
- ・大量調理施設マニュアルに準じる
- ・衛生安全管理の維持徹底
- ・特別な個別膳(ミキサー食)
- ・保存食・保健衛生の実施(厨房内消毒4回/年・グリストラック1回/年)

非常用食品の確保

- ・災害対策マニュアル(保有)
- ・天災害時の調理を必要としない食事サービスとして備蓄食品

- ・備蓄食品(非常用食品)の保管は汚染防止するための設備・コンテナ内に保管する。(資料 献立表 有)

行事食

- ・施設諸行事に伴う食事支援
- ・施設内研修に伴う食事提供

- ・行事企画内容により別途料金徴収することもある
- ・個別対応食(やわらぎ膳)は誕生日会費より個別充当
- ・職員、実習生、外来者への予定実施計画

会議

- 栄養委員会
- ・給食会議(食事委員会と調整連絡)
 - ・NCM会議
 - ・経口維持 I. II 会議

グリーンヒル
定例 第3木曜日 午前9時30分～ 会議室
グリーンヒル八千代台
日時不定期 1回/月

栄養ケア・マネジメント

基本方針

I. NCMサービス

4回/年スクリーニング実施

II. 経口維持実施
経口移行 I. II
(医師・歯科医師による評価者)

- ①食事調査実施
- ・食事喫食量・水分摂取量・排尿量記入表
 - ・生活と身体の状況記録(介護・看護・栄養記録)
内容 身体計測、摂取目標量、
摂取状況調査項目、栄養アセスメント
- *食事調査評は利用者の共有個別資料とする。
(但し、持ち出し禁止、厳守)

栄養管理

II. 低栄養状態の改善

H28年度の入所者の健康診断の結果を踏まえて、I、NCMサービス①・②を構築する。

として、エビデンスに基づいたハイリスクアプローチ改善策を
Plan→Do→Check→Action
専門多職種協働ケアとする。
(医師-看護職-介護職-OT-
栄養士-ケアマネージャーなど)

III. 入所者の食事、栄養ケアの
管理計画

- ②低栄養状態の改善として、栄養計画による
- ・食事・栄養管理、評価判定を行う。
 - ・低栄養状態の改善目標として、栄養強化食品を推奨する。(但し、個別管理品は個別負担とする。)

本年度の課題

- ①教育研修計画
- グリーンヒルにおける給食経営管理
・栄養ケアシステムの向上
- ②所轄の保健所の研修参加
- ③グリーンヒル(CK)とグリーンヒル八千代台(SK)の給食はデリバリー方式、セントラルキッチンでの大量調理を導入レイバースケジュール(業務別人員配置)に変更し、3~4日/w稼動することにより、人員体制、作業効率性に進展させる
- ④施設管理栄養士のシフト編成
- ⑤給食栄養利用者向け広報誌発刊(4回/年)

- ・栄養強化食品などの研修・説明会、開催
- ・ケアプラン、カンファレンス、担当者会議に参加
- ・臨床栄養師研修(基礎・中級指定講座)認定取得
- ・看護、介護、栄養の専門性の向上を図る

- ・給食栄養管理の改正に伴う帳票管理
- ・給食経営管理部門として一全面委託化業務委託、食材料費委託
- ・CKグリーンヒルのイベント、栄養委員会などグリーンヒル八千代台(SK)と連携・提携区分、分離区分を明確化する。
- ・グリーンヒル 8:30~17:30
- ・グリーンヒル八千代台 8:30~17:30
- ・GH, GH八千代台各ユニットに配布

グリーンヒル八千代台

- ・調理チーム結成(小規模多機能 サテライトグリーンヒル南デイホーム)(H28年4月)
- 構成:管理栄養士、調理師、調理従事者
- 方式(CK)(SK)との業務は分離独自型
- 供食対象:利用者食・職員食

栄養ケア・マネジメントに関する評価

施設サービス

- ・栄養ケア・マネジメント加算 14単位／日(長期入所者全員)
 - ・経口移行加算Ⅰ 400単位／月
 - ・経口維持加算Ⅱ 100単位／月
- 要件 多職種協働によるミールラウンド実施 (NCM実施が必須条件)
- ・療養食加算 18単位／日

居宅サービス

- ①介護予防(認知症対応型) 栄養改善加算 150単位
(低栄養状態にある又はおそれのある利用者に対して)
- ②認知症対応型通所介護 栄養改善加算 150単位 (月2回限度、原則3ヶ月)
(低栄養状態にある又はおそれのある利用者に対して)
- ③訪問栄養改善サービス 介護予防居宅療養管理指導 530単位／月

NCM推進対策目標・計画

- ※通所介護 小集団による“おいしいおはなし” ※通所介護広報誌“おいしいおはなし”12回／年
- ※勝田台元気クラブ 小集団による“栄養について、バランス食のおはなし”実施 2回／年
- ※臨地実習生受け入れ 2単位(聖徳大学人間栄養学科管理栄養士専攻3年次6名)
1単位(昭和女子大学生生活科学部生活科学科3年次2名)
- ※歳時の行事食(敬老会、納涼会、クリスマス会、新年顔合わせ)
- ※作業療法士(OT)・理学療法士(PT)と連携し、“食べること”に係る摂食動作、姿勢、環境に関すること 食具、自助食器の評価を行なう
- ※長期、短期入所者の入所時、退所時の栄養相談、医療との連携
- ※日本食品標準成分表 2015年版(7訂) 文部科学省:準拠する