

平成29年度厨房事業計画

〈事業計画〉

1. 健康な体を維持するため、旬の食材を使い季節感あふれるバランスのとれた、美味しくなじみのある食事を利用者に提供する
 - ・ 四季折々にちなんだ行事食を実施する。
 - ・ 週3回の選択メニューを実施する（特養）。
 - ・ 季節の御膳を提供する。
 - ・ 外出が難しい方に外食の雰囲気を楽しんでもらえるような実演イベント食を実施する。
2. 利用者の五感への刺激をはかる
 - ・ 目の前で実演を行い、出来立ての料理を提供することにより視覚だけでなく聴覚、嗅覚など、利用者の五感を刺激する。
3. 食事についての意見を利用者に伺い、献立の内容に反映していく。
 - ・ 嗜好調査を実施する（年1回）。
 - ・ 栄養ケアマネジメントを実施する。個々の運動量等を考慮し、適切な食事量の提供を図る（特養）。
4. 持ち帰り弁当の実施により、在宅の利用者に栄養バランスのとれた食事を提供する
 - ・ ごきげん弁当を実施する。
5. 嚥下しやすい安全な食事を提供し、誤嚥又は嚥下障害により誘発される様々な疾病を防ぐ
 - ・ ムース食を実施する。

〈内容〉

| | 季節の御膳 | イベント・行事 | おやつ作り |
|-----|----------|-----------|-----------------|
| 4月 | お花見弁当 | レストランのランチ | ベビーカステラ |
| 5月 | 端午の節句御膳 | 手打ちうどん | たこ焼き |
| 6月 | | お好み焼き | |
| 7月 | 七夕御膳 | そうめん流し | |
| 8月 | | ビヤガーデン | パフェ作り |
| 9月 | 祝い膳（敬老会） | 秋の和定食 | 水ようかん |
| 10月 | | 焼きそばパーティー | |
| 11月 | 紅葉御膳 | ミニ懐石 | ベビーカステラ |
| 12月 | クリスマス料理 | 忘年会（鍋） | |
| 1月 | | 天ぷらそば | 抹茶と和菓子 |
| 2月 | 節分寿司御膳 | 鉄板焼き | バレンタイン（ケーキプレート） |
| 3月 | 雛御膳 | 飲茶 | |