

栄養科

栄養科は、年齢や身体の状態が異なる様々な方に対して、低栄養の予防や疾病の悪化を防ぐための食事提供と栄養管理を行なっています。



食事は楽しみや団欒の場でもあります。疾病の悪化予防に伴う様々な制限を守りつつ、楽しみも感じていただけるよう、入所者様一人ひとりのニーズや嗜好に対応し、普段から馴染みのある料理を基本に家庭の味に近づけた食事提供をしています。

また当施設は、通所リハビリテーション、訪問リハビリテーション、グループホームを併設しております。在宅生活をする利用者様と触れ合う中で、独居生活や老々世帯で食事の準備ができない、どのような食事を作ったら良いか分からないなど、様々な栄養問題がみえてきて、在宅生活を支援する必要性を感じています。

施設がもついろいろなノウハウを活用し、入所者様はもちろんのこと、地域住民の皆様の方にもなれるような業務に励んでいきたいと思っています。

年間行事食

1月	おせち料理 七草粥	7月	土用丑の日 七夕(夏のお菓子)
2月	恵方巻き	8月	流しそうめん
3月	お雛さま(ちらし) おはぎ(春分の日)	9月	敬老の日(祝膳) おはぎ(秋分の日)
4月	お花見(桜のお菓子)	10月	さんま焼き
5月	母の日(祝膳)	11月	焼き芋
6月	父の日(祝膳)	12月	クリスマス 冬至・年越しそば

*お誕生日会・会食(毎月) *お茶会(不定期)

*地域の幼稚園園児、小学校児童とイベントを通して交流があります。

給食管理

- ◆サンライフの食事は、入所者様、利用者様の栄養状態の維持管理や疾病の重症化予防、退所後の食習慣見直しの参考にして頂けるよう栄養バランスや味付けなどに配慮しています。
- ◆年間を通して様々なイベントや行事食の提供を行っています。季節の行事を行うことや、旬の食べ物を通して昔懐かしい記憶や春夏秋冬を感じて頂き、楽しみにつながるような時間作りを意識しています。
- ◆おやつ作りでは「栄養満点」「ヘルシー」「飲み込みやすさ」「簡単に作れる」をいつも心がけています。入所者様と多職種と一緒に、毎回和やかな雰囲気で行っています。



栄養管理

- ◆利用者様一人ひとりの栄養ケアは、主にBMIの推移、喫食率を参考にしていますが、それだけではなく全身状態やリハビリの進捗や意欲、睡眠なども多職種と情報共有し、退所に向けてバランスのよいケアを目指しています。
- ◆栄養指導では、まずはご本人様、ご家族様のニーズをしっかりと聞きとり、在宅生活での食事について対応可能な提案を目指します。栄養の専門知識だけでなく、食形態の理解、形態を調整する際に必要なミキサーやフードプロセッサーなどの調理器具の使い方、作り置きの方法など、より生活に密着したアドバイスをさせて頂いています。
- ◆調理実習は「在宅支援に向けて」指導の一環で行う場合と、入所者様が育ててくれた野菜で調理をする楽しみ中心の「調理レク」を実施しています。時にはご家族様と一緒に調理する事もあります。

