

## 令和元年度 調理場目標に対する反省

- ① 刻み食・極刻み食を対象とした常食化。
  - ・圧力鍋等を使用し工夫することで、常食に近い形で提供できている。看護職や介護職で意見が上がったら対応する。
  
- ② 極刻み食に喉越しがいいようにトロミを料理の上にかけているが、そのトロミを外せるように検討したい。
  - ・現在大皿の添えや小鉢に合わせてトロミを混ぜている。まだ調整段階中。
  
- ③ 現在、様々な食事形態で提供しているが、段階を細かく分ける。
  - ・ほぼ形はできている。