

平成 30 年度 調理反省

☆なめらか食提供

- ・肉料理見た目も工夫する。
 - *できる範囲でしている。
- ・利用者が何の料理を食べているか伝えながら介護職にも食事介助してもらう。
- ・食事形態は個人に合わせ、その都度改善できている。

☆きざみ食・極きざみ食を対象とした常食化

- ・常食に近い形で提供できている。
 - 料理により圧力鍋等を使い、調理の仕方も工夫する。
 - *食材が固い時は、その都度検討し次回につなげるようにしている。

その他

- ・食事が食べられなくて高カロリーのみ食事になっている。
 - *看取りの時期に提供出来る手作りの物を提供できるよう検討する。
- ・介護食
 - *キザミ、極キザミを対象：肉・魚料理が口の中でばらけないように粉（ミキサーゲル）を使用してまとめたり、のど越しの良い食事作りを行っている。