

平成 27 年度 サンライフ魚崎（厨房）

事業報告書

今年度は、多様なニーズに自ら考え工夫し対応できる調理技術・専門知識の習得に力を入れることにより、ささゆり会の経営スローガンである「自主性と創造性を磨く、魅力ある職場作り」を目指すことを目標とした。また旬の食材、その時期に最も安価でおいしい食材の購入に努め、食材費のコスト削減を目指した。

1. 職員の定着・人材育成

- ① 昨年末より、体調不良や自己都合による急な退職が相次ぎ人員不足が続いている。
また、入社して1年未満の職員が約3割いる為、個人の能力やスピードに合わせた指導を行い、目標を持ってやりがいのもてる職場となるよう取り組みを行った。
 - ・新しい業務を覚える際には、必ず栄養士が現場で基本的な業務の説明を丁寧に行い、不安の軽減を図るよう努めた。
 - ・新しい職員が相談し易く聞きやすい環境となるよう心掛けた。
 - ・それぞれの食事形態・食材の種類に応じた切り方や調理方法の統一は、徐々に進めている為、今後も継続する。
- ② 厨房朝礼(基本理念・挨拶・本日の献立復唱・連絡事項)を今年度も継続し、「笑顔と大きな声で挨拶」の定着と、職員同士が声をかけあい協力しあえる雰囲気作りに努めた。
また、調理担当者は、献立復唱をする際にアレルギーや内服関係で注意する食品があれば報告(発表)するように決め、苦情・事故を未然に防げるよう業務を改善した。
- ③ 毎日、業務の担当を決め、個々の役割を明確化することで、当日までに業務工程の確認や他の職員と相談する姿を見るようになり、自主性と創造性を磨くことに繋がった。
来年度も継続し、周囲の状況を見極め、助け合うことで信頼関係を築いていきたい。

2. 科学的介護・常食化に向けた取り組み

- ① 特養入居者様の常食摂取者、15名(50%)→7名(23%)へと大幅な減少が見られ、入居者様全体のADLの低下が見られているように感じる。来年度も直接様子観察や声を聞く時間を増やし、介護・看護と連携し常食化への取り組みに役立てたい。

〈H27年度食事形態別推移〉

H28.3.31 付

食事形態	人数 (%)	前年度人数 (%)
常食	7名 (23%) ↓	15名 (50%)
刻み食 (小刻み食含む)	16名 (53%) ↑	9名 (30%)
ゼリー食	6名 (20%) ↑	4名 (13%)
胃瘻	1名 (3%) →	1名 (3%)

- ② ケアハウス入居者様の常食摂取者（一口含む）（1 部屋空室）、39 名（81%）から 41 名（87%）、刻み食 3 名（6%）から 4 名（9%）ゼリー食は 3 名（6%）から 2 名（4%）と、常食化が進んだように見えるが、入居者様の入れ替わりが主な要因である。今後も入居者様の個々のペースに応じた細かな対応を行いながら、常食化への取り組みを行っていく。また、ケース会議には必ず参加し、職員との連携強化、入居者様の状態及びニーズの把握に努める。

3. 法令順守

- ① H27.4 月の介護報酬改定に伴い、経口維持(Ⅱ)に加え経口維持(Ⅰ)の加算が開始できるよう体制を整えた。
- ② 法令に基づき、栄養マネジメント加算を行った。

4. 食事サービスの充実

- ① 給食委員会等で、職員との連携強化し、ニーズの把握に努め、食事レクリエーション、おやつレクリエーション、選択食などの内容を充実させ、楽しんでいただけるようなサービスを実施できるよう努めた。
 - ・ケアハウスにて6月より食事レクリエーションを再開した。
- ② 3月に全入居者様を対象に嗜好調査を行った。

5. コスト削減対策

- ① ケアハウスにて、7月中旬より合同調理を開始し、人件費の削減及び点検表等の重複業務の削減を行った。
- ② 旬の食材、その時期に最も安価でしかもおいしい食材の購入に努め、食材費のコスト削減に取り組んだ。その為に、主仕入先との仕入検討会議を2か月に一度程度開催し、双方から提案しあい、安全・良質で、安価な食材確保に取り組んだ。
- ③ 4月よりすべての魚を冷凍の魚へと移行しコスト削減を行った。
- ④ H26/2 からH27/1 までの総食材費 43,638,291 円を4%程度削減することを目指したが、H27/4 からH28/3 までの食材料費を、約5%削減することが出来た。来年度も継続していきたい。

6. その他

- ① 厨房設備や機器、食器等の劣化への対応を、費用、作業効率等も検討しながら、購入や修理などを行った。また、ケアハウスの食器の見直し、購入を行った。
- ② 業務に支障のない範囲で有給休暇を取得できるよう勤務の調整を行った。

〈H27 年度食材料費実績〉 (円)

	平成 27 年度	平成 26 年度	増減 (%)
4 月	2,779,881	3,022,546	-8.0
5 月	2,852,532	2,879,581	-0.9
6 月	2,821,026	2,814,280	+0.2
7 月	2,839,470	3,113,253	-8.8
8 月	2,956,963	3,105,813	-4.8
9 月	3,040,410	3,022,030	+0.6
10 月	2,741,468	2,901,976	-5.5
11 月	2,616,664	2,762,519	-5.3
12 月	2,911,439	3,173,386	-8.3
1 月	2,708,755	3,067,063	-11.7
2 月	2,548,776	2,598,600	-1.9
3 月	2,874,521	3,044,400	-5.6
総合計	33,691,905	35,505,447	-5.1

以上

刻み食（小刻み食含む）	16名（53%）↑	9名（30%）
ゼリー食	6名（20%）↑	4名（13%）
胃瘻	1名（3%）→	1名（3%）

- ② ケアハウス入居者様の常食摂取者（一口含む）（1 部屋空室）、39 名（81%）から 41 名（87%）、刻み食 3 名（6%）から 4 名（9%）ゼリー食は 3 名（6%）から 2 名（4%）と、常食化が進んだように見えるが、入居者様の入れ替わりが主な要因である。今後も入居者様の個々のペースに応じた細かな対応を行いながら、常食化への取り組みを行っていく。また、ケース会議には必ず参加し、職員との連携強化、入居者様の状態及びニーズの把握に努める。

3. 法令順守

- ① H27.4 月の介護報酬改定に伴い、経口維持(Ⅱ)に加え経口維持(Ⅰ)の加算が開始できるよう体制を整えた。
- ② 法令に基づき、栄養マネジメント加算を行った。

4. 食事サービスの充実

- ① 給食委員会等で、職員との連携強化し、ニーズの把握に努め、食事レクリエーション、おやつレクリエーション、選択食などの内容を充実させ、楽しんでいただけるようなサービスを実施できるよう努めた。
- ・ケアハウスにて6月より食事レクリエーションを再開した。
- ② 3月に全入居者様を対象に嗜好調査を行った。

5. コスト削減対策

- ① ケアハウスにて、7月中旬より合同調理を開始し、人件費の削減及び点検表等の重複業務の削減を行った。
- ② 旬の食材、その時期に最も安価でしかもおいしい食材の購入に努め、食材費のコスト削減に取り組んだ。その為に、主仕入先との仕入検討会議を2か月に一度程度開催し、双方から提案しあい、安全・良質で、安価な食材確保に取り組んだ。
- ③ 4月よりすべての魚を冷凍の魚へと移行しコスト削減を行った。
- ④ H26/2 からH27/1 までの総食材費 43,638,291 円を4%程度削減することを目指したが、H27/4 からH28/3 までの食材料費を、約5%削減することが出来た。来年度も継続していきたい。

6. その他

- ① 厨房設備や機器、食器等の劣化への対応を、費用、作業効率等も検討しながら、購入や修理などを行った。また、ケアハウスの食器の見直し、購入を行った。
- ② 業務に支障のない範囲で有給休暇を取得できるよう勤務の調整を行った。

〈H27 年度食材料費実績〉（円）

	平成 27 年度	平成 26 年度	増減(%)
4 月	2,779,881	3,022,546	-8.0
5 月	2,852,532	2,879,581	-0.9
6 月	2,821,026	2,814,280	+0.2
7 月	2,839,470	3,113,253	-8.8
8 月	2,956,963	3,105,813	-4.8
9 月	3,040,410	3,022,030	+0.6
10 月	2,741,468	2,901,976	-5.5
11 月	2,616,664	2,762,519	-5.3
12 月	2,911,439	3,173,386	-8.3
1 月	2,708,755	3,067,063	-11.7
2 月	2,548,776	2,598,600	-1.9
3 月	2,874,521	3,044,400	-5.6
総合計	33,691,905	35,505,447	-5.1

以上