

病院，老人福祉施設，社会福祉施設， 介護老人保健施設，その他



・給食だより(毎月，3か月に1回，半年に1回発行)

→入居者やご家族が見れるようにユニット内や施設の掲示板に掲載し目につきやすいように掲示
【主な内容】旬の食材を使った行事食/レクレーションなどの報告/季節の食材/イベント食の紹介
食中毒や熱中症予防について

・献立表の活用

季節や旬の食材/行事と食べ物の紹介のコラム/行事食の由来/旬の食材が発揮する栄養価
食事マナー/人気メニューのレシピ

・献立の工夫

季節に応じた行事食/旬の食材を使用/ご当地献立/献立表の壁画への工作などの飾り付け

・献立の説明

(例)旬の食材をどこから採取しどんな調理工程で提供するか、またどんな効力が期待できるのか
食前に説明を行い、食欲を増進につなげている

・施設のインスタグラム:行事食、給食の内容等を発信(不定期)

・一ロメモの活用:食事につけて提供(月に数回)食に関するちょっとした情報を配布

・栄養情報(毎月発行):季節の食材や食に関する情報を記載し、病棟の掲示板へ掲載

・施設内に写真の掲示:献立表・おやつ作りの様子の写真を掲示

・ミールラウンドの実施

フレイル予防に役立つ料理の紹介や、毎月掲示している食物にちなんだポスターで旬の食材の紹介

・ポスターの掲示:生活習慣病や減塩の工夫に関するもの 宇都宮市等で配布しているもの

・レクレーションの実施

栄養ひろば:認知機能・理解力に関わらず幅広い利用者様を対象とし「食欲・口腔機能・嚥下機能・栄養に関する情報提供」等、食事に関連する機能・知識の向上、管理栄養士をより身近に感じていただき
栄養相談・食事の意見を伺える機会の増加。

例)「清涼飲料水に含まれる砂糖の量を知る」スティックシュガーを使用して見える化

栄養クッキング:小グループ形式で調理レクレーションを実施。

「作りたいものを考える⇒作る⇒食べる」といった一連の工程を体験することで、食への興味・意欲向上、
認知機能の刺激や生活意欲の向上、コミュニケーションの促進、心理的安定などの効果を期待。

例)「冬:おしるこづくり」「春:イチゴジャムづくり」等 同一形態で楽しめるものを作成

・家族会発行の施設の広報誌(年2回):季節の食材や食中毒関連、その他について情報発信

・月1回の栄養管理委員会

各省庁、食品や衛生関連のメーカーから発行されているリーフレットを利用して紹介し、
ユニットに掲示を依頼。食事介助の際などに介護職員から入居者さんに伝えていただいている。

(5月は厚生労働省SMART LIFE PROJECTより減塩で健康生活、農林水産省 デキる大人は食から違う!
を利用)

給食業務委託業者からも栄養や衛生関連の情報提供をいただき相互に理解を深めている

・レンジを使ってできる調理レシピの掲示

・お一人お一人のお膳にA5サイズほどの紙に記載して配膳

(行事食の時はB4サイズの紙で敷き紙にする)

例)本日のメニューに使われている食材の栄養素や旬の食材の情報など