

ご利用者の活力となる 食事提供をめざして



館野香奈 [たての・かな]

介護老人保健施設愛里苑（北海道）

はじめに

私は、2009年に老健施設「愛里苑」に調理補助パートタイマーとして採用され、2012年2月より株式会社LEOCへ直営から委託に切り替えとなった際に、LEOC職員として転籍となりました。

はじめは調理補助として勤務しておりましたが、業務に慣れ、さまざまなご利用者のご意見・ご要望に触れていくなかで、自身も調理の道に進み、ご利用者の要望を自ら実現できるようになりたいという思いから、調理師免許を取得しました。現在、調理責任者として、日々ご利用者の活力につながるようなお食事提供をめざして勤務しております。

施設紹介

当施設がある北海道石狩郡当別町とうべつちょうは、緑の映える広大な大地と温泉も湧き出る自然豊かな恵みにあふれる場所です。当施設は、畑に囲まれた空気のおいしい地にあります。近年では2022年3月に「ロイズタウン駅」が新設され、交流人口および定住人口の増加を目標に札幌市近郊の田園都市として発展しています。また、風景が酷似しているといわれるスウェーデン王国・レクサンド市との姉妹都市提携をメインとした積極的な国際交流を行う町という一面もあります。

そのような環境のなかで、当施設は入所、短期入所、通所リハビリ、訪問リハビリ、そして看取りまでさまざまな支援を提供しており、「高齢者の方々の住み慣れた地域での生活を支え抜くこと」を使命としております。

日常の食事提供

普段は入所のご利用者の3食のお食事と通所リハ

ビリのご利用者、職員の皆さんのお食事を提供しています。

朝食を担当する早番従業員から夕食を担当する遅番従業員、献立や食材管理を行う栄養士もおり、365日の食事提供を9名で行っています。

従業員のなかにはミャンマーから来ている特定技能外国人人材も2名おり、日本語の勉強をしながら調理補助業務も行っています。簡単な調理業務も勉強中で、日本語能力も上達しています。

食事提供で最も気をつけていることは衛生面についてです。年々夏場の気温が高くなっていくなか、食中毒を起こさないよう調理時間や食材の保管、温度管理には細心の注意を払っております。

また、つくり手により味のバラつきが出ないように、調味料・調理方法については数値化しながら調理担当者一同で情報共有を行い、誰がつくっても安定した味つけになるように日々取り組んでおります。ご利用者に安心してお食事を召し上がっていただけるよう、さまざまなメニューを取り入れ、飽きの来ないお食事提供をめざしています。

ご利用者の活力となるお食事

ご利用者にとって3食のお食事というのはリハビリや日常生活において非常に重要な原動力になると考えています。そのお食事を満足度の高いものにしていくために目で見ても楽しめる盛りつけにこだわりをもって提供しています。

また、食事がご利用者にとって多すぎても食欲の低下につながってしまうため「ハーフ食」を設け、ご利用者が完食することで食に対する考え方が前向きになるような取り組みも行っています。

料理の内容についても、嗜好による食欲減退とな