

# 介護

## の現場から

### その50

池幸園では調理業務を外部に「委託」しています。池幸園の栄養士が立てた献立に基づき、発注や調理等を委託業者が行うものです。調理は園内の調理室で行い、委託業者は3年ごとに入札を決めています。入札は価格によりますが、利用者が喜ぶ食事を提供するために、入札前に業者選定を行っていますので、その方法を紹介します。



池幸園管理栄養士 三浦 みずほ

者を選定するに当たり、介護施設の食事は介護サービスの一環であり、そのサービスの質を無視して価格面だけで業者を選ぶことに疑問を持ち、食事委員会(従業員5人で構成)で検討を重ねた結果、『おいしさ』を評価に取り入れて業者を選定するとの結論に達し、【試食】を実施することにしました。

## おいしい食事を出すために

### 「試食」の評価を生かす

加業者に3人分の食事を準備してもらいました。そのうち1食は全体の色彩・分量・盛り付け・内見を総合的に評価し、合内容(季節感等)を評価するためにしつけないこととしました。また、業者名は付せずに抽選による記号を付し、評価者は業者名が分からないようにテーブルに並べました。評価する人は、入所・デイサービスの利用

者から8名、従業員8名の合計16名で行い、評価項目による点数および所見を総合的に評価し、合は、「ごはんは半分でいい」との声が聞かれます。幼いころからずっと食べ物で粗末にせずに生活してきたからこそ、残して捨ててしまうのであれば、ほかの方に食べさせたいと思えます。

この結果から意外に感じたのは、見た目の評価で捨ててしまうのであれば、ほかの方に食べさせたいと思えます。

練習会を行い、そこでどのように評価するか、従業員間で統一した評価の仕方を検討し、「試食評価点数表」を作製しました。試食には従業員だけではなく、実際に食事を取る入所・デイサービスの利用者にも参加していただきました。利用者の場合は従業員が聞き取り、評価表に記入していますが、その際、誘導質問にならないように聞き取ることに細心の注意を払いました。



業者選定のために試食会も開きました。園での食事は、糖尿病や腎臓病等の治療食以外にも、かむ力や飲み込む力に合わせた形態で提供しています。少しでも家庭の食事に近づけるようにと嗜好にも配慮し、嫌いな食べ物はお出ししていません。また、お正月や天神祭、敬老会等の行事食の提供や選択食、バイキング食も実施しています。食材の安全性にも配慮し、産地等についても業者の方と話し合い検討しています。

これからも、ご利用者の方々が満足できる食事の提供を心掛けていきたいと思えます。

このコーナーは第2、第4水曜日付に掲載予定です。