

事業区分	<input checked="" type="checkbox"/>	特別養護老人ホーム 八女の里	業務区分	制定年月	令和元年 7月	
	<input checked="" type="checkbox"/>	介護老人福祉施設 八女の里		<input checked="" type="checkbox"/> 基本業務		改訂年月
	<input checked="" type="checkbox"/>	ユニット型特別養護老人ホーム ステイン八女の里		<input type="checkbox"/> 機器取り扱い		
	<input checked="" type="checkbox"/>	ユニット型介護老人福祉施設 八女の里		<input type="checkbox"/> その他		
	<input checked="" type="checkbox"/>	介護付き有料老人ホーム グラン八女の里				

業務名	食事介助
【目的】	
職員が各ご利用者へ統一した食事介助を行う為。	
【準備～介助】	
<ul style="list-style-type: none"> ●出来る限り自力で食べられるように、自助具などを上手に使う工夫をする。 ●ご利用者様の状態の確認を行う。 ●介助者は、ご利用者様と目の高さが同じで顔を合わせる位置に座る。 ●献立の説明を行う。 ●ホイルや果物の皮など口の中に入れると危ないものは必ず配膳時に外す。 ●まずは、お茶や汁物で口の中を湿らせる。※介助する際はスプーンを水につけるとのどごしがよくなる。 ●ご利用者様のペースに合わせ、声かけを行いながら一口ずつ飲み込まれたのを確認し介助する。 (固形物と水分を交互に介助すると、飲み込みがスムーズにいく) ●きざみ食を食べられるご利用者様を介助する場合、きざみのおかずがパラパラの状態であればご飯とからませるか、トロミのついた汁物などからませて食べていただくようにする。 ※ただし、冷たい物(酢の物や和え物)は出来るだけ他のものと混ぜずに単独で食べていただくようにする。 ※全てを混ぜ合わせないようにする。 ●デザートは出来るだけ、最後に摂取して頂くようにする。 ※ゼリーなどの介助の際ゼリーを砕いて小さくするのではなく、スライスゼリー状にしたほうが飲み込みがよくなる。 ●ご利用者が飲み込んだからといってすぐに次の物を口の中に入れしないこと。2～3秒待つこと。 ●食後には必ずお茶を飲んでもらい、口腔内残渣物がないかを確認する。 ●口や手をお絞りで拭き、清潔を保つ。 	
【食事量チェック】	
●昼・夕食について	
主食	全体で10割
汁	全体で10割
副食	主菜 4割
	小鉢1品 2割
	小鉢1品 2割
	デザート 2割
合計で10割。	
・全体で見るとは..	
(主食?割+副菜?割)÷2+汁は10割の場合を1とする=?割	
例: 主食5割 副菜8割 汁5割 の場合	
(主食5割+副菜8割)÷2+汁0.5割=7割	
●朝食について	
朝食は、主食・副食・汁物それぞれ1品ですので、どれも 1品で10割 となる。朝は品数が少ないので、副菜の割合に惑わされないようにすること。	
副菜の10割は小鉢1品のこと。	
(例) 主食2口 副食9割 汁3割 の場合	
(主食0割+副食9割)÷汁0.3割=4.3割≒4割程度の摂取 となる。	
※主菜が0割は2口では1割にも0.5割にも満たないため0割。	
(数口の場合も同じ)	

事業区分	<input checked="" type="checkbox"/>	特別養護老人ホーム 八女の里	業務区分	制定年月	令和元年 7月			
	<input checked="" type="checkbox"/>	介護老人福祉施設 八女の里				<input checked="" type="checkbox"/>	改訂年月	
	<input checked="" type="checkbox"/>	ユニット型特別養護老人ホーム ステイン八女の里				<input type="checkbox"/>		基本業務
	<input checked="" type="checkbox"/>	ユニット型介護老人福祉施設 八女の里				<input type="checkbox"/>		機器取り扱い
	<input checked="" type="checkbox"/>	介護付き有料老人ホーム グラン八女の里				<input type="checkbox"/>		その他

業務名	食事介助
-----	------

<p>● 麺の場合 (うどん等)</p> <p>汁 = なし</p> <p>主食 = おにぎり</p> <p>副食 = 麺4</p> <p>小鉢2</p> <p>小鉢2</p> <p>デザート2</p> <p style="text-align: center;">(合計10)</p>	<p>● 丼物の場合</p> <p>主食 = ご飯のみ</p> <p>副食 = 丼物の具のみ4</p> <p>小鉢2</p> <p>小鉢2</p> <p>デザート2</p> <p style="text-align: center;">(合計10)</p>	<p>● カレーライス (シチュー)</p> <p>汁 = なし</p> <p>主食 = ライスのみ</p> <p>副食 = ルウ4</p> <p>小鉢2</p> <p>小鉢2</p> <p style="text-align: center;">(合計10)</p>
---	--	--

※食事伝表を切って、前もって食事を止めている場合 = 絶食
 ※その他で食べられなかった場合はすべて = 0

【トロミ】

使用するスプーン。トロミ量が変わるので、これ以外のスプーンは使用しないこと。



★トロミ用スプーン★



★基準★

湯のみ8割のお茶にスプーン1/2のトロミ量。(80ccにスプーン1/2)
 これを基準とし、強め、弱めを調整する。

※汁の場合、お汁椀8割量に対し、スプーンすりきり1杯のトロミ量。
 ただし、お味噌汁の場合、かたまりやすいので、それより若干少なめの量で様子を見る。

事業区分	<input checked="" type="checkbox"/>	特別養護老人ホーム 八女の里	業務区分	制定年月	令和元年 7月	
	<input checked="" type="checkbox"/>	介護老人福祉施設 八女の里		<input checked="" type="checkbox"/> 基本業務		改訂年月
	<input checked="" type="checkbox"/>	ユニット型特別養護老人ホーム ステイン八女の里		<input type="checkbox"/> 機器取り扱い		
	<input checked="" type="checkbox"/>	ユニット型介護老人福祉施設 八女の里		<input type="checkbox"/> その他		
	<input checked="" type="checkbox"/>	介護付き有料老人ホーム グラン八女の里				

業務名	
【主食形態】	【おかず形態】
常食	常食
おにぎり	特きざみ食（一口大）
粥食	きざみ食
混合食（二度炊き）	芋や豆腐などスプーンの裏でつぶせる物は形のまま提供する。
八女の里では常食と粥食の間位のやわらかさです。ただし、本人希望によりかたさの調整は可能。	極きざみ食
ミキサー	すべてきざみとなる。
	ミキサー食（ムース食を含む）
【食札カードの色分け】※多床室	
●食札カードはご飯の種類によって分けています。	
白・・・常食	
緑・・・混合・粥（混合と粥の見分けは食事形態欄に記載している）	
赤・・・ミキサー（ただし主食が粥でおかずがミキサーの人は本来は主食が粥なので食札は緑だがこの場合のみ例外で赤となる）	
【おかず形態の見分け方】	
空白・・・常食	
1・・・特きざみ（一口大）	
2・・・きざみ	
3・・・極きざみ	
ミキサーの人はミキサーと記載しています。	
※食事の配膳時に『2番3番きざみです』というのは、汁の具が2番と3番の記載の人はきざみの具が入っている汁を取ってくださいという意味です。それ以外の空白のひと、1番の人は形のある具を取ってもらいます。	
また、全部一緒ですと言う時は、汁の具は全部同じです。	
【食事の時間】	
朝・・・早出し 7：30 台車 7：50	
昼・・・早だし 11：30 台車 12：00	
※ただし、木曜日椀プレート鉢盛の日は	
早だし 11：20 台車 11：50	
夕・・・早だし 17：00 台車 17：30	
※ステイン3・4階は17：15	
ただし、土曜は丼物の為、17：30。カレー・ハヤシライス・シチュー時も17：30です。	
【週間セレクト内容】	
月曜日	主菜セレクト（昼・夕）
火曜日	なし
水曜日	主菜セレクト（昼・夕）
木曜日	ワンプレート鉢盛（昼のみ）
金曜日	ご飯セレクト（昼・夕）
土曜日	丼物（夕のみ）
日曜日	各週交代で 麺セレクト・ご飯セレクト（昼のみ）

|

|

