



## 白十字ホームの食事について

食事栄養課 管理栄養士 久保 昌美

白十字ホームは、食事提供を直営で運営しています。1号館2階にある厨房で1日約700食の食事を作り、白十字ホーム、白十字八国苑、白十字八国苑寄合所あおば、配食サービス八国膳、諏訪町・青葉町地域昼食会などに食事提供しています。白十字ホームの食事形態は「常食①」「常食②」「濃厚食①」「濃厚食②」「流動食」「経管栄養食」の6種類があり、個々の身体機能・嚥下機能に合わせた食事提供が出来るよう工夫しています。常食は1日あたりのカロリーが1500kcal前後、濃厚食は1200kcal前後の食事になるよう献立を組み立てています。

常食の①と②、濃厚食の①と②の違いをここで少し説明させていただきます。常食①は高齢者向けの常食いわゆる一般食です。常食①を歯茎で噛める程度に圧力鍋を使用して柔らかく煮たり、食材自体を変えて食べやすくしたものが常食②です。見た目はなるべく常食①と変わらないように調理しています。濃厚食①は、味付けをした食材をミキサーにかけてとろみ状にしたもの、濃厚食②はゼリー状にしたものです。そして厨房で調理された食事は、日々利用者の状態変化を把握している介護士によって、その日の利用者の状態に合わせた内容で盛り付け提供しています。例えば、魚が噛み切れない、葉物が口の中に残ってしまい誤嚥の危険がある利用者には、魚や葉物だけ濃厚食に組み替える。など食事形態を組み替えながら提供しています。これからも、多職種連携しながら情報を共有し、日々利用者の皆様に安全で美味しいご飯の提供と栄養のケアに努めていきたいと思っております。



### 春を楽しむ会 お花見弁当



お赤飯・鮭の西京焼き  
豚カツ・卵焼き・炊き合わせ  
菜の花の辛し和え・プチケーキ





# 百寿のお祝い



大正8年3月6日生まれ  
1号館4階のNさんは、  
背筋を伸ばされスーツ姿がとても  
素敵でした。家業を継いで、95  
歳まで畑仕事をされていました。  
ケーキが好きということなので  
特注のバースデーケーキでお祝い  
をしました。



大正8年3月31日生まれ  
2号館3階のFさんは、  
ご本人の希望で留袖を着付け、各  
フロアーを回られ、皆さんから祝  
福の拍手をいただきました。バー  
スデーケーキを召し上がり、得意  
の「黒田節」を披露されました



## 研修・勉強会

- 10月16日（日） 大都市・東京の介護と暮らしを守る都民フォーラム参加
- 11月 5日（月） 東京の介護ってすばらしい！ランチ部門参加（入賞）
- 11月24～26日 21・老福連職員研究交流集会in熊本 参加発表
- 10月29日・12月7日・4月26日「看取りを考える勉強会」開催
- 2019年 3月17日（日） 東京都多職種連携連絡会シンポジウム（人生会議）参加

## 2019年度行事計画

- 7月20日（土） 納涼大会
- 9月14日（土） 敬老会
- 10月19日（土） 運動会
- 10月27日（日） 八国山フリーマーケット
- 11月 3日（日） 市民文化祭
- 12月25日（水） クリスマス会
- 2020年
- 1月18日（土） 新年会

☆その他にも季節のグループ・フロアー活動があります

## 運営委員会

30年度新しい委員さんが6名加わりました。  
利用者ご家族が12名、OBご家族が22名の34名で運営してまいります。ご協力をお願いいたします

