

1. 品質目標（達成度を記入）

職員の力量向上を図るため、勉強会の理解度 100%を目指します。

2. 達成報告

毎月勉強会を実施し、職員の力量向上を目指し取り組んできました。高齢者の食事に関すること、調理方法や調味料の使用方法、食中毒菌や大量調理施設衛生管理マニュアルなどについて実施しました。勉強会の令和3年度理解度は、調理 94%・衛生 89.1%でしたが、令和4年度は調理 95.8%・衛生 94.7%と、調理・衛生ともに理解度が上がっています。

勉強会を通して、調理に関しては、天ぷらをきれいに揚げる調理方法や、香辛料の特徴を知ったことで、今までより意識して調理ができたという意見がありました。また、高齢者が食べやすい調理方法や食材の切り方など、職員同士で教え合いながら業務しており実践もできていると感じます。衛生に関しては、食中毒を起こさないために、手洗いや原材料の管理、調理後の加熱温度・急速冷却の温度管理などその都度意識するようになったなどの意見がありました。大量調理施設衛生管理マニュアルについては、内容量が多いため、勉強会だけでなく日々の業務に結びつけながら覚えていく必要があると感じました。理解度の年間平均は 95.3%となりましたが、令和5年3月に実施したアンケートより、勉強会を通し力量は増えたと全職員が回答しており、目標の 100%を目指し取り組むことができたため、目標達成できたと考えております。

アンケートでは、勉強会の内容を時間が経つと忘れてしまうこと、調理に関する課題が多く、今後は、勉強会の内容を業務と結びつけて覚えやすいようにすること、調理に関することは経験豊富な職員から調理方法を学ぶことができるよう勤務を組む等を検討し、職員の力量向上を目指します。

3. 実施項目

令和4年度	目標達成実施項目	実績																																							
4月	①品質目標を説明する。	4月の厨房会議にて、目標達成に向け下記の通り説明できました。																																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>月</th> <th>内容</th> <th>②担当</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4月</td> <td>品質目標の説明をする。</td> <td>平敷</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>平敷</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>與儀</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>宮本</td> </tr> <tr> <td>8月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>原</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>平敷</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>山崎</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>安谷屋</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>佐久川</td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>我那覇</td> </tr> <tr> <td>2月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>山内</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>勉強会を実施し、理解度 100%にする。</td> <td>平良</td> </tr> </tbody> </table>	月	内容	②担当	4月	品質目標の説明をする。	平敷	5月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平敷	6月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	與儀	7月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	宮本	8月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	原	9月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平敷	10月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	山崎	11月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	安谷屋	12月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	佐久川	1月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	我那覇	2月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	山内	3月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平良
		月	内容	②担当																																					
		4月	品質目標の説明をする。	平敷																																					
		5月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平敷																																					
		6月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	與儀																																					
		7月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	宮本																																					
		8月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	原																																					
		9月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平敷																																					
		10月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	山崎																																					
		11月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	安谷屋																																					
		12月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	佐久川																																					
		1月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	我那覇																																					
		2月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	山内																																					
3月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平良																																							

令和4年度	目標達成実施項目	実績
5月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「高齢者の食事」について勉強会(担当:平敷)を実施し、理解度94.2%でした。
6月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「熱伝導」について勉強会(担当:與儀)を実施し、理解度は91.8%でした。
7月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「揚げ物・衣」について勉強会(担当:宮本)を実施し、理解度は94.6%でした。
8月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「香辛料・実食」について勉強会(担当:原)を実施し、理解度は100%でした。
9月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「5S」について勉強会(担当:平敷)を実施し、理解度は92.3%でした。
10月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「細菌性食中毒菌」について勉強会(担当:山崎)を実施し、理解度は99.2%でした。
11月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「毒素型食中毒菌」について勉強会(担当:安谷屋)を実施し、理解度は91.7%でした。
12月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「3原則」について勉強会(担当:佐久川)を実施し、理解度は98.3%でした。
1月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「凝固剤・実食」について勉強会(担当:我那覇)を実施し、理解度は98.3%でした。
2月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	「大量調理マニュアル」について勉強会(担当:山内)を実施し、理解度は92.2%でした。
3月	勉強会を実施し、 職員の理解度 100%にできた。	3月の勉強会は、今までの総復習としてテストのみ実施しました(平均73.1%)。その後再試をし、全員100%となりました。年間平均は95.7%でした。

4. 栄養ケアプラン実績 (成果を記入)

栄養ケアマネジメント以外の指導を優先したため、栄養ケアプランはできておらず、加算は取り下げたままとなっております。

5. 配食サービス

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
食数	302	278	225	224	233	258	310	308	306	267	285	305	3301

6. 行事食





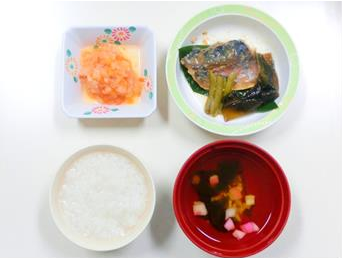




4月	■清明祭		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	■清明祭		
デイサービス	配食	行事食カード	
			
5月	■母の日		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	ご利用者の様子		行事食カード
			







6月	■父の日		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	ご利用者の様子		行事食カード
	<p>コロナ感染予防のため、 ご利用者の写真は撮れていません。</p>		
7月	■七夕		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	デイサービス	配食	行事食カード
			
8月	■ウークイ		
	常食	特別常食	嚥下食
			

8月	行事食カード	ご利用者の様子	
9月	■敬老の日		
	常食・デイ	特別常食	嚥下食
		撮り忘れ	
9月	■敬老の日		
	一式	ご利用者の様子	
12月	■クリスマス		
	常食	特別常食	嚥下食

12月	配食	行事食カード(配食)	行事食カード(入所)
			
	■クリスマス&忘年会		
	デイサービス(昼食)	デイサービス(おやつ)	行事食カード
			
	■大晦日		
常食	特別常食	嚥下食	
			

12月	■大晦日		
	ご利用者の様子は見に行けませんでした。		行事食カード 
1月	■元旦(朝食)		
	常食	特別常食	嚥下食
			

1月	■元日(昼食)		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	■元日(夕食)		
	常食	特別常食	嚥下食
			
行事食カード(朝)	行事食カード(昼)	行事食カード(夕)	
			

1月	■正月(昼食)		
	デイサービス	配食	行事食カード
			
■節分			
2月	常食	特別常食	嚥下食
			

	デイサービス	配食	行事食カード
			
2月	■生年祝い		
	デイサービス	おやつ	行事食カード
			
	■ひな祭り		
	常食	特別常食	嚥下食
			
3月	デイサービス	配食	行事食カード(入所)
			

暦に沿いほぼ毎月行事食を実施しました。多くのご利用者から「全部おいしかったよー」「うなぎが久しぶりに食べられておいしかった」「三枚肉最高」などのお声を頂きました。また、「いつもありがとう」「手間ひまかけてくれてありがとう」「いつもご苦労様です」「頑張っってね」と感謝の気持ちもたくさん頂くことができました。職員からも「行事食のときはいつもより喫食量が多いよ」との声もありました。

ご利用者からの声を調理職員に伝えることで、「今度は自分が行事食を作りたい」と意識向上にもなっています。これからも、ご利用者に喜ばれる行事食を提供していきます。

7. 職員研修（成果を記入）

令和4年度	受講者	研修内容	実績
9月	平良なるみ 我那覇麗 野辺来夢	令和4年度社会福祉施設等給食担当職員研修	介護食は「特別」ではなく、日常の延長戦上にあるべきもので、食べる人の心に寄り添い、切り方や調理法の工夫を施すことで食べて頂くことが大事だと分かりました。 野菜の切り方でも、ただ切るのではなく、繊維を断ち切るように切るとミキシングしても繊維が残りにくくなる等、調理工程からなぜそうすると良いのかを考えながら実践するように取り組んでいます。

8. 資格保持者（単位：人）

（令和5年3月31日現在）

管理栄養士	栄養士	調理師	合計
1	2	4	7

9. データ分析

1. お客様評価（残量調査）

令和4年度の残量調査は、別紙の通りとなりました。朝食では主菜が卵とじや炒め物、具沢山汁の残量が多く見られました。昼食ではバターチキンカレーやハヤシライス、クリームパスタの残量が多く、夕食では麻婆豆腐や副菜の味噌炒めの残量が多く見られました。朝食、昼食の残量が多いものに関しては、盛付量が多くなりがちな料理であることが考えられます。夕食の残量については、副菜の味噌炒めの残量が多い日は、汁が味噌汁の組み合わせの時であることが分かりました。デイサービスについては、副菜で最も残量の多い、小松菜と卵の炒めものは、メイン2品が揚げ物でボリュームがあるため、他の日より残りやすいと考えられます。以上のことを踏まえ、分量調整はもちろんのこと、同等の味付けが組み合わせられないようにし、デイサービスはメインが揚げ物2品にならないように変更を検討します。

令和4年度は入居者嗜好調査アンケートを実施しました。食事の満足は、満足72%、やや満足10%、どちらともいえない13%、やや不満3%、不満2%という結果になりました。ほとんどの方は「おいしい」とお声を頂きましたが、不満と回答されたご利用者2名からは「量が足りない」という意見でした。ミールラウンドの際にご利用者の身体状況や嗜好の傾向を把握するように努め、より満足いただけるような食事を提供していきます。

2. サービス提供プロセス不適合データ分析について

是正処置（5件）

令和4年度は、5件の是正処置をとりました。認識不足2件、原因不明1件、確認不足2件でした。本人及びミーティングなどで、原因と内容を全員で共有し、再発防止に繋がっていると思われま

是正内容①	6/9(木)夕食使用のわかめを計量ミス(約10倍)したと報告があった。
対応	もともと使用する量のわかめが少量であったため、そのまま夕食に使用した。
原因	1kg単位の計りで計算して量っており38gを380gで出してしまった。
是正処置	1kgの計りではなく、gで量れる小さい計りで必ず測る。

是正内容②	①6/10(金)11 時前に調理員より、入所のご飯の水分量を計算ミスし、ベチャベチャのご飯が炊きあがってしまったと報告があった。 ②その後 11:50 頃、同調理員より炊きなおし分が炊き上がっていないと報告があった。
対応	①再度炊きなおし、デイの分を先に入所へ回し対応した。 ②デイ職員へ遅れる旨を電話連絡し謝罪した。
原因	朝食上膳後、一度に 3 つのことを考えて動いていた。①ごはん・アチビーの準備、②食器の準備、③翌日の仕込み
是正処置	①一度に複数の仕事をせず、ひとつずつ集中して動く。 ②ご飯のスイッチは入れた後、点火しているかまで確認する。

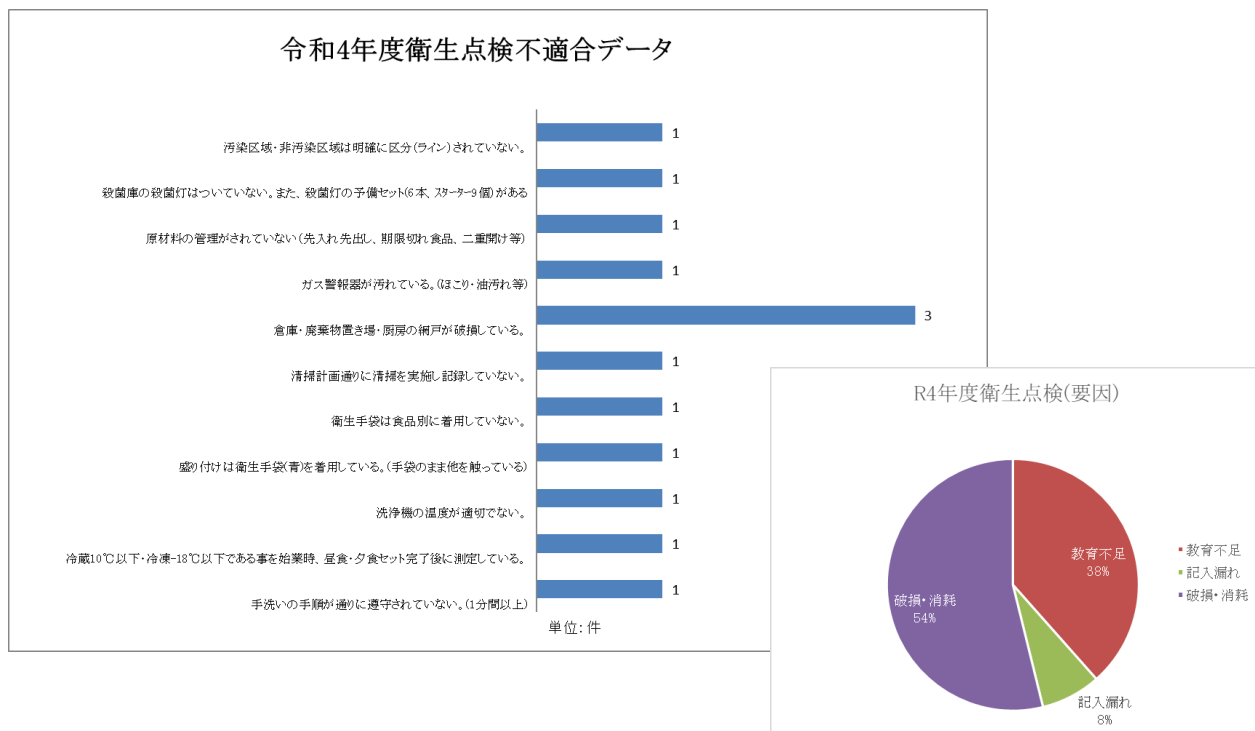
是正内容③	9/12(月)午前中に、ゆうな 1 の相談員より 9/11(日)お昼のリゾット(ペースト粥)に異物が入っていたと報告があった。
対応	報告は翌日であったため、対応はできなかった。
原因	(異物はクッキングシートの様) クッキングシートを使用しない料理であり混入する作業時間ではないため、原因の特定はできないが可能性として下記があげられる。 ①クッキングシートを調理台に置いて濡れてしまい、切れやすくなりカッターに付着した。 ②カッターの側面に破片が付いているのに気づかず、鍋に移す際に混入した。
是正処置	①クッキングシートは青いケースに入れ、濡れないようにする。ラップ同様、うまく切れなかった場合は、一度きれいに切り、すぐゴミ箱へ捨てる。 ②カッター使用時は、内部だけでなく側面も使用前に確認する。

是正内容④	12/19(月)朝食のビタミンゼリーを提供し忘れた。
対応	検食簿記入の際に気づき、朝食は 3 品での提供となった。
原因	当日、腹痛があり一度トイレに行ったため、時間がなくなり慌てた。
是正処置	①時間に余裕を持って早めに出勤する。 ②業務前に検食簿を見る。 ③薬の用意をしておく。

是正内容⑤	2/1(水)に 2/2(木)朝使用の冷凍厚焼き玉子を解凍する際、2/3(金)昼使用分まで解凍してしまった。2/2(木)朝調理担当の A 勤が数の多さに気づき、間違いが発覚したと報告があった。
対応	2/3(金)使用予定の 5 パックはすでに解凍してあり使用できない為、廃棄。業者に連絡し、2/2(木)納品で 5 パック追加注文した。
原因	①解凍前の献立確認をする際に、献立名は見たがグラムまで確認しなかった。 ②冷凍庫に袋にまとまって入っていた厚焼き玉子の数を確認せずに解凍した。
是正処置	①献立の数量まで確認して解凍する数分を出す。 ②別々の袋に入れて使用日を記入する。 ③業務終了後に献立を見る習慣をつける。

4. 衛生プロセスデータ分析結果について

令和4年度の衛生点検結果は下記の通りとなりました。上半期に不適合とされたところは下半期では同等の不適合はありませんでした。原材料の二重開けについては全体へ周知・指導を行い改善がみられています。破損・消耗に関してはその都度、修理し改善しております。



(1)入居者朝食残量表

	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		平均	
	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類		
①	日				1.5	主	1.4	主	1.1	主	0.5	主	1	主			0.1	主	0.6	主	1.5	主	1.0	主	1.0	
	月				1.9	主	2.8	主	2.8	主	1.3	主	2	主			0.4	主	1.2	主	1.9	主	1.8	主	1.8	
	火				1	主	1.3	主	2.8	主	0.7	主	1.7	主			0.5	主	1.7	主	0.5	主	1.2	主	1.2	
	水				1.1	主	1.3	主	1.1	主	0.9	主	1.2	主			1.2	主	1	主	1.2	主	1.2	主	1.1	
	木						1.6	主	1.5	主	1.5	主					1.3	主	2.3	主	0.8	主	2.5	主	1.6	
	金	0.7	主			0.5	主	0.7	主	0.2	主	0.1	主			0.5	主	0.2	主	1.2	主	0.1	主	0.1	主	0.5
	土	0.8	主	0.9	主	1.4	主	0.8	主	1.2	主	1.4	主			0.8	主	1.3	主	0.8	主	0.8	主	0.8	主	1.0
②	日	0.6	主	0.5	主	0.2	主	0.2	主	1	主	1.5	主	1.5	主			0.1	主	0.2	主	1	主	1	主	0.6
	月	0.7	主	0.3	主	2.5	主	1.5	主	1.5	主	1.5	主	1.3	主	1.4	主	1.3	主	1.1	主	1.1	主	0.7	主	1.2
	火	0.5	主	0.7	主	1.2	主	1.9	主	1.1	主			1.7	主	1.6	主	1.5	主	1.2	主	1.2	主	0.7	主	1.2
	水	1.9	主	6.3	主	4	主	3	主	3.2	主			3	主	3.3	主	2	主	2	主	2.3	主	2.3	主	3.0
	木	1.5	主	1.8	主	2.5	主	3	主	2.5	主			1.5	主	1.2	主	0.9	主	1.7	主	1.7	主	1.3	主	1.7
	金	0.2	主	0.5	主	0.7	主	0.2	主	0.6	主			0.7	主	0.4	主	0.1	主	0.5	主	0.5	主	0.5	主	0.4
	土	1.5	主	1	主	0.8	主	0.8	主	0.8	主			1.5	主	1	主	0.1	主	1	主	1	主	1.2	主	1.2
③	日	0.1	主	0.2	主	0.5	主	0.1	主					0.7	主	0.4	主			0.4	主	0.4	主	1.1	主	0.5
	月	1	主	0.6	主	1.3	主	1.6	主					1.5	主	2	主	0.9	主	1.2	主	1.2	主	0.9	主	1.1
	火	0.7	主	1.8	主	1.2	主	1.2	主					1.2	主	1.4	主	1.4	主	1.3	主	2.8	主	1.2	主	1.4
	水	0.5	主	1	主			1.4	主					1.5	主	1.5	主	1.5	主	1	主	1.5	主	1.9	主	1.2
	木	1.2	主	1	主									1	主	1	主	1	主	1.1	主	0.6	主	1.6	主	1.0
	金	0.2	主	0.2	主	0.5	主			0.3	主	0.9	主	0.2	主	0.2	主	0.2	主	0.3	主	0.1	主	0.1	主	0.3
	土	0.5	主	2	主	0.6	主			1.3	主	1.4	主	2.3	主	1.5	主	0.8	主	1.5	主	0.8	主			1.3
④	日	0.3	主	0.5	主									0.5	主	0.5	主	1.4	主	1	主	0.4	主	1	主	0.7
	月	0.3	主	2.3	主			1.2	主	2.9	主	1.7	主	4	主	1	主	1.3	主	1	主	3.2	主			2.1
	火	0.1	副	2.5	主			1.3	主	2.8	主	3	主	2.8	主	2.5	主			2.5	主	2	主			2.1
	水	0		2.5	主			0.7	主	1	主	1.3	主	2	主	1.5	主			1.5	主			1.5	主	1.3
	木	0		1.2	主			0.7	主	1	主	2	主	2	主	1.1	主			1.1	主			2	主	1.3
	金	0		1	主			0.3	主	1	主	1	主	0.4	主	0.6	主			0.6	主			0.1	副	0.5
	土	0		2.1	主			1	主	1.2	主	1.5	主	1	主	0.6	主			0.6	主			0.8	主	1.0
⑤	日	0		0.9	主			0.1	主	1	主	0.6	主	0.6	主					0.6	主			1.5	主	0.6
	月	0		1.5	主			0.8	主	0.9	主	1.2	主	0.7	主					0.7	主			0.8	主	0.8
	火	0		1.4	主			1.8	主	1	主	1.6	主	2.5	主	1.4	主			1.4	主			1.2	主	1.2
	水	0				3.4	主	2.3	主	2.9	主	1.2	主	1.5	主							1.5	主	1.2	主	1.6
	木	0				3.8	副	4	主	2.8	主	2.3	主	3.5	主							2.5	主	1.6	副	2.4
	金	0				2	主	2.3	主	1.7	主	1.9	主	3	主							2	主	0.9	主	1.6
	土	0				2.6	主	1.5	主	1.9	主	1	主	2.5	主							2.6	主	0.7	主	1.6
平均	0.4		1.4		1.7		1.4		1.6		1.3		1.7		1.1		1.0		1.3		1.3		1.1		1.2	

※コロナ感染により弁当箱での提供時は残食計量できていない為、記載はありません。

(2)入居者昼食残量表

	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		平均		
	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類			
①	日			7.6	主	3.4	主	7.6	主	8	主	7.7	主	2.8	主	5.2	主			1.95	主	6.3	主	6.5	副	5.5	
	月			2.7	副	3.6	副	3.4	主	3.4	主			3.5	副	3.5	副			2.5	副	3	副	2.7	副	3.1	
	火			3.8	主	6.7	主	2.5	主	2.5	主	3.5	主	3.5	主	3.5	主			3	副	3.5	主	2	副	3.6	
	水			3	副	4.3	副	3	副	2.4	副	2.5	副	3.5	副	4.3	副			2.7	副	2.7	副	2.6	副	3.1	
	木				3.9	副	4.6	主	3.9	副	3.5	主	3.5	主	4	副			4.5	副	3.3	副	3.8	副	3.5	副	3.8
	金	3.2	副		3.2	副	3.1	副	3.2	副	3	主	3	副	4	副			3	副	3.2	副	3.9	副	2.7	副	3.2
	土	2.8	副		2.5	副	3.5	副	3.5	主	3.5	主	4	主	4	主			3.2	主	3.8	副	5	副	2.7	副	3.6
②	日	3.1	主	9.6	主	6	主	4.5	主	2.6	主	5.5	主	4.4	主			5.5	主	6.4	主	6.3	主	6.5	主	5.5	
	月	2.2	主	2.5	副	4	副	2.5	副	3.5	主	3.5	主	3	副			2.5	副	2.5	主	3	副	3	副	2.9	
	火	2.5	副	3.7	主	4	副	2	副	4	主	4.5	主			3	副			3.4	主	2.5	主	4	主	3.3	
	水	3.4	副	3.7	副	4	副	2	副	2.5	主	3.5	副			3.1	副			4.3	副	2	副	2.9	副	3.0	
	木	1.8	副	4	主	3.7	副	2.5	副	2.5	主	3.1	副			3.4	主			2.7	副	2.3	副	2	副	2.7	
	金	2.2	副	2	副	3	副	2.5	副	2.2	副	3.5	主			4.2	副			3.9	副	2.4	副	2	副	2.6	
	土	2.2	副	2.7	副	3.5	副	1.5	副	3.5	主			3.5	主	3	副			5.6	副	2	副	3.8	主	3.1	
③	日	3.5	主	5.8	主	6.8	主	2.7	主	5.2	主			4.5	主	6	小					6	主	4.9	主	5.0	
	月			4.3	主	3.5	副	1.5	副	2	主			2.5	副	3	副			3	副	2.5	副	3	副	2.8	
	火			3.7	副	2.5	主	2.5	副	1.5	主			3	副	3.8	副			3	副	2.5	副	3.6	主	2.9	
	水			2.8	主			1.4	主	4.1	主			4	主	4	主			4.2	主	3.5	主	3.5	主	3.4	
	木			3	副			1.5	副			2.5	主	4	副	2.9	副			1.5	副	2.2	副	2.5	副	2.5	
	金			4.5	副			1.7	副			2.5	主	4.5	副	4.5	主			3.4	副	2.2	副	3.6	副	3.5	
	土			3	副			2	副			2	主	4.5	副	3	副			2.6	副	2	副			2.7	
④	日			6.3	主			4.6	主			6.5	主	5.8	主	6.7	主			5.1	主	4.2	主			5.6	
	月			3.9	副					2.5	副	2.5	主	3.5	副	2.8	副			3.4	副	3.1	主			3.1	
	火			4.5	副					1.7	副	3.2	主	4.2	主	3.5	副			3.2	主	2.5	主			3.3	
	水			3	副					1.2	副	2	副	3.5	主	2.7	副			2.5	主			2	副	2.4	
	木			4.3	主					2.5	副	3.5	主	3	副	7.1	副			2.1	主			3	主	3.6	
	金			3.5	副			2.5	副	1	副	3	主	2.5	副	3.5	副			2.1	主					2.6	
	土			3.5	主			4	主	1.2	主	2.5	主	4	主	3.1	副			2.3	主			2.7	副	2.9	
⑤	日			5.6	主			6	主	2.8	主	6	主	4.7	主	4.7	主			4.7	主			3.7	主	4.8	
	月			5.5	主			4	主	3.5	主	3.5	主	5.5	主	5.1	主			3.5	主			4	主	4.1	
	火			3.6	副			2	副	2.2	副	3.5	主	4	副	3.9	副			2.2	主			2.8	副	2.9	
	水							4.7	副	2.8	主	3.8	主	4.5	副	4.6	副					3.5	主			3.5	
	木					4.5	副	4.7	副	1.5	副	3.5	主	3.2	副	3.2	副					3.5	副	2.6	副	2.8	
	金					2.5	副	2.5	副	1.5	副	3.5	副	3.2	副	3.2	副					3.5	副	2.3	副	3.0	
	土					3.6	主	3	主	3.2	主	3.5	主	4	副	3.2	副					3.5	副	2.5	副	3.1	
平均	2.7		4.1		4.0		3.0		2.9		3.6		3.8		3.9		2.4		3.3		3.4		3.2		3.4		

※コロナ感染により弁当箱での提供時は残食計量できていない為、記載はありません。

(3)入居者夕食残量表

	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		平均			
	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類				
①	日				3.7	副	4	副	3	副	4.5	副	3.3	副	3.4	副					1.5	主	3.7	副	2.9	副	3.3	
	月				4.7	主	3.3	主	5.2	副	4.6	主	6.2	副	3.5	副					0.9	副	3.7	副	5	副	4.1	
	火				4.2	主	2.2	主	3.5	副	2.5	副	4.3	副	3.2	主					4	副	3.5	副	4.5	副	3.5	
	水				7.5	主	2.6	主	5.6	主	5	主	7.3	主	7	主					7	主	4.5	主	7	主	5.9	
	木				3.2	主	2	副	3.5	主	2.7	副	3.3	副					4	副	3.6	副	4.2	主	3.6	副	3.3	
	金	3.5	副		2.4	主	2.2	主	3.5	副	3.5	副	4.3	副					3.1	副	3.6	副	3.6	副	3.5	副	3.4	
	土	3.2	副	4.6	副	3	主	3	主	3.9	副	4.7	副	3.1	副			2	副	3.6	副	3.6	副	3.3	副	3.5	副	3.4
②	日	2.8	副	3.5	副	3.5	副	2	副	1.8	主	2.1	主	3.5	副			3.2	主	3	副	4.3	副	3.3	副	3.0		
	月	2.8	副	3	副	3.9	主	2	主	2.4	副	3.5	副	3.1	副			2.4	副	3.6	副	4	副	3	副	3.1		
	火	3	副	3.7	副	3.5	主	1.7	主	2.5	主	3	副			3.5	副	2	副	2	副	2.5	副	3.6	副	2.8		
	水	3.2	主	6.7	副	3.7	主	2.2	主	3.1	主	5.6	副			7	副	2	副	2	副	5.4	主	5.3	副	6	主	4.6
	木	4.5	副	3.5	副	2.5	副	2	主	2.1	副	3.8	副			5	副	2	副	2	副	4.5	副	3.2	副	4	副	3.4
	金	1.5	副	4.3	副	3.7	主	2.2	主	2.9	副	3.3	副			3.5	副				4.5	副	2.8	副	5	副	3.4	
	土	3.5	副	3.5	副	1.5	主	1.5	副	4.5	主			3.5	副	4.1	副				4	主	2.5	副	4.5	副	3.3	
③	日	1.8	主	3	副	1	副	1.5	副	1.5	副			1.8	副	3	副			2.3	主	4	副	3.5	副	2.3		
	月	3	副	3.6	副	2.7	主	2	主	4	副			2.8	副	3.5	副			4	副	3.5	副	4.5	副	3.4		
	火	3.15	副	4.5	副			1.7	主	3.4	副			5.1	副	3.8	副			3.5	副	4	副	2.8	主	3.6		
	水	1.5	副	2.1	副			1.5	副	2.5	副			4.6	副	4	副			4.5	副	4.5	副	4.7	副	3.3		
	木	1.3	副	3	副			1.2	副			2.5	副	3.6	副	4	副			3.2	副	3.5	副	5	副	3.0		
	金	1.5	副	3	副			1.3	主			2.2	副	4	副	4.3	副			2.2	副	4	副	4	副	3.0		
	土	1.6	副	2.5	副			1.5	主			3.5	副	3.9	副	3.5	副			2.8	副	2.5	副	2.5	副	2.7		
④	日	0.6	副	2.5	副			1.6	主			2.5	副	4.5	副	3.5	副			3.7	副	3.7	副			2.8		
	月	0.5	副	2.5	副					1.5	主	2.3	副	2.6	副	4	副			3.2	主	4	副			2.6		
	火			3.5	主					1.3	副	4.6	副	3.6	副	2.8	主			3.2	副	3.5	副			3.2		
	水			3.9	副					1.2	副	2.2	副	4.6	副	4	副			3	副				3	副	3.1	
	木			4.2	副					1.5	主	3.5	副	4.2	主	3.5	副			3	副				2.5	副	3.2	
	金			3.5	副			1.5	主	2	主	3.8	副	4.6	副	5.2	主			3.3	副				5	副	3.6	
	土			3.5	副			3.5	主	1.2	主	3.2	副	3.5	副	3.5	主			2	副				3.5	副	3.0	
⑤	日			3.2	副			1.1	主	2	副	3	副	3	副	4.5	副			3	副				3.5	副	2.9	
	月			3.4	副			2.3	主	2.7	主	1.7	副	3.1	副	3.1	主	2	副	3.3	副				3.7	副	2.8	
	火			3.4	副			3.1	主	1.7	主	3	副	4	副	2.8	主	1.5	副	2.5	副				3	副	2.8	
	水					3.1	副	2.5	主	2	副	4	副	3.5	副	3.5	主	2.8	副					4	副	4	副	3.3
	木					2.5	主	2.6	副	1.7	主	2.5	副	3.8	主	3.2	主	1.2	副					2.8	副	3.6	副	2.7
	金					3.2	主	2.5	主	3.5	主	2.5	副	3.9	副	4	副	2	副					3.5	副	4.5	副	3.3
	土					2.8	副	3.5	主	2.6	副	2.8	副	3.5	副	3.6	副	1.5	副					2	副	2.5	副	2.8
平均	2.4		3.5		3.7		2.2		2.7		3.3		3.9		3.9		2.3		3.4		3.6		4.0		3.3			

※コロナ感染により弁当箱での提供時は残食計量できていない為、記載はありません。

(4) デイ残量表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均
	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	残量	種類	種類
①	日												
	月			0.8	副菜	0.5	副菜	0.8	副菜		0.8	副菜	0.8
	火			0.8	副菜	1.6	肉	0.4	副菜		0.8	肉	0.8
	水			0.3	副菜	0.9	魚	0.8	副菜		0.7	肉	0.8
	木			1	肉	0.2	副菜	1.2	肉	0.8	副菜	0.9	副菜
	金	0.8	副菜		1	副菜	1	副菜		0.5	副菜	0.7	副菜
	土	0.4	副菜		0.9	副菜	0.7	副菜		0.6	肉	0.2	副菜
②	日												
	月	0.4	魚	0.5	副菜	0.6	副菜	1	魚	0.8	副菜	0.5	副菜
	火	0.8	副菜	0.5	副菜	0.2	副菜	0.8	肉	0.5	肉	0.9	肉
	水	1.1	肉	0.3	副菜	1	副菜	0.7	魚	0.4	副菜	0.8	副菜
	木	0.8	副菜	1.6	魚	0.3	副菜		0.7	魚	0.5	肉	0.9
	金	0.6	副菜	0.8	副菜				0.6	肉	0.9	肉	0.9
	土	0.4	副菜	1	副菜			1.2	魚	0.8	副菜	0.7	副菜
③	日												
	月	0.7	副菜	0.9	副菜	1.1	副菜		1.5	副菜	1.1	副菜	1.1
	火	0.3	副菜	0.7	副菜	0.7	副菜	0.8	副菜	0.5	副菜	0.8	副菜
	水	0.2	肉	0.6	肉	0.7	副菜	0.8	肉	0.4	肉	0.7	肉
	木	0.1	魚	0.6	副菜	0.2	副菜	0.2	肉	0.5	副菜	0.7	肉
	金	0.2	副菜	4.1	副菜	0.7	肉	1	副菜	0.7	副菜		魚
	土	0.2	副菜	0.7	副菜	0.8	副菜	1	副菜	0.4	副菜		魚
④	日												
	月	1.1	副菜	1	副菜			0.3	副菜	1.2	副菜	1	肉
	火	0.5	肉	1	副菜			0.7	肉	0.7	肉	1	副菜
	水	0.5	魚	0.5	肉	0.5	副菜	0.7	魚	0.8	魚		
	木	0.4	副菜	0.5	肉	0.3	肉	0.6	副菜	0.4	副菜		
	金	1.2	副菜	0.4	副菜	0.5	副菜	1	副菜	0.8	肉		
	土	0.7	副菜	1	肉	0.5	肉	0.2	肉	0.7	肉		
⑤	日												
	月	1	肉	0.8	肉	0.4	副菜	1.2	肉	1	肉	1	肉
	火	0.8	副菜	0.7	副菜	0.2	副菜	1	副菜	0.5	肉	0.9	副菜
	水	1	副菜		1	副菜	0.6	副菜	0.7	肉	0.9	魚	0.9
	木	0.7	副菜		0.1	副菜	0.9	副菜	1	副菜	0.4	副菜	0.8
	金	0.3	副菜		0.5	副菜	0.6	副菜	0.7	副菜		0.7	副菜
	土	0.9	副菜		0.4	副菜	1	副菜	0.8	肉	0.4	副菜	1
平均	0.6		0.7	0.6	1.0	0.9	0.8	0.7	0.7	0.7	0.7	0.9	0.8

※コロナ感染により休業日の記載はありません。

(5)残量調査結果表(入居者)

令和4年度通年残量調査結果 (入所まとめ)

		日		月		火		水		木		金		土	
サイクル															
①															
朝食	主	●ロールパン		麦ご飯		麦ご飯		●クリームパン		麦ご飯		卵スープ(玉・キャ)		麦ご飯	
	副	味噌汁(青梗菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)	
	小	バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ	
サイクル															
②															
朝食	主	●ロールパン		麦ご飯		麦ご飯		●田芋パン		麦ご飯		オニオンスープ		麦ご飯	
	副	味噌汁(青梗菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)	
	小	バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ	
サイクル															
③															
朝食	主	●ロールパン		麦ご飯		麦ご飯		●カレーパン		麦ご飯		ミネストローネ(セロリ)		麦ご飯	
	副	味噌汁(青梗菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)	
	小	バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ	
サイクル															
④															
朝食	主	●ロールパン		麦ご飯		麦ご飯		●あんぱん		麦ご飯		ミネストローネ(セロリ)		麦ご飯	
	副	味噌汁(青梗菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)	
	小	バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ	
サイクル															
⑤															
朝食	主	●ロールパン		麦ご飯		麦ご飯		●紅芋パン		麦ご飯		たまごサンド		麦ご飯	
	副	味噌汁(青梗菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)		味噌汁(白菜・玉葱)	
	小	バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ		バナナ	

残量の多い物(回)
残量(kg)

<献立変更について>
回数: 4 以上
残量: 平均値以上

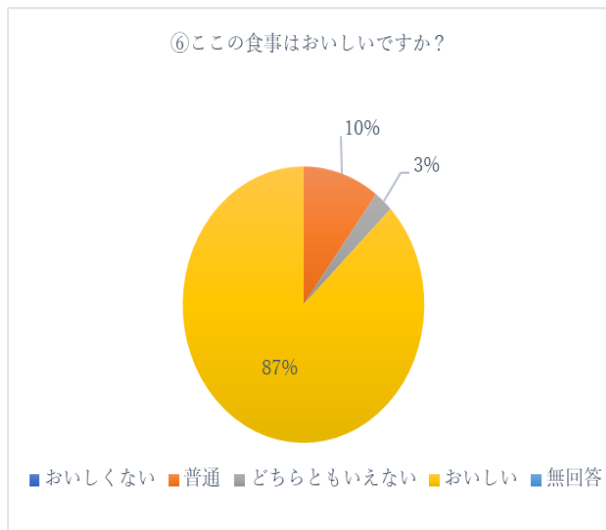
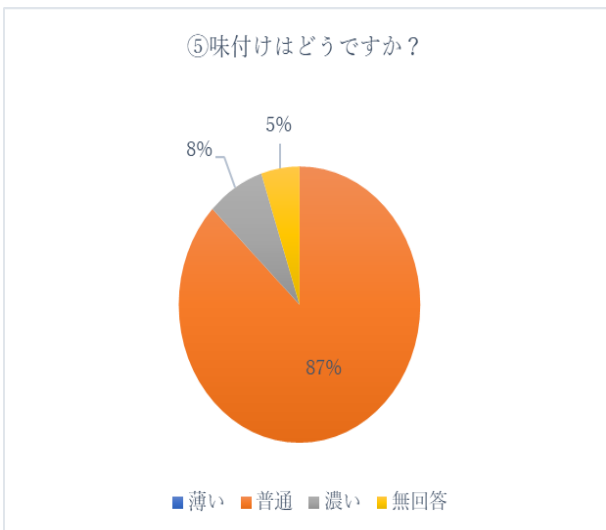
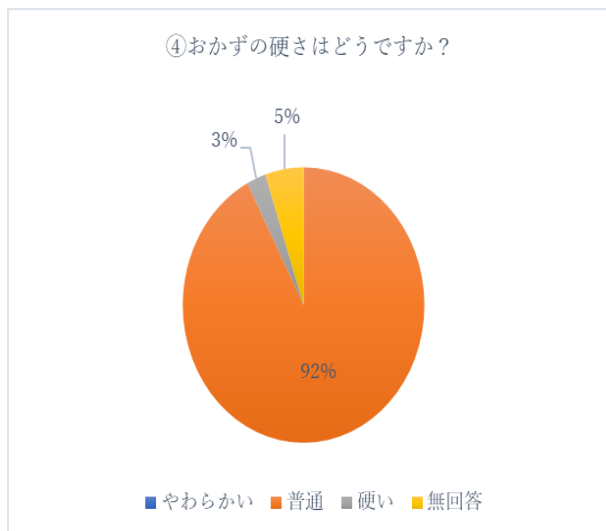
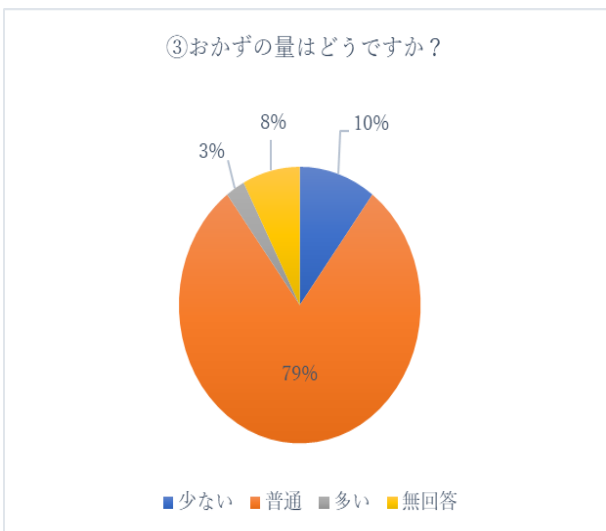
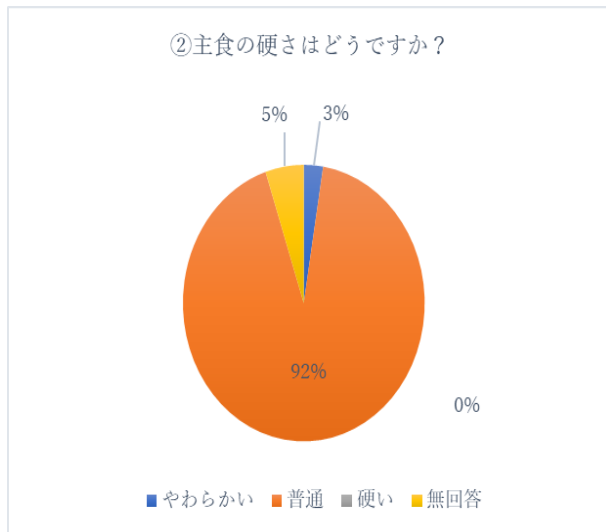
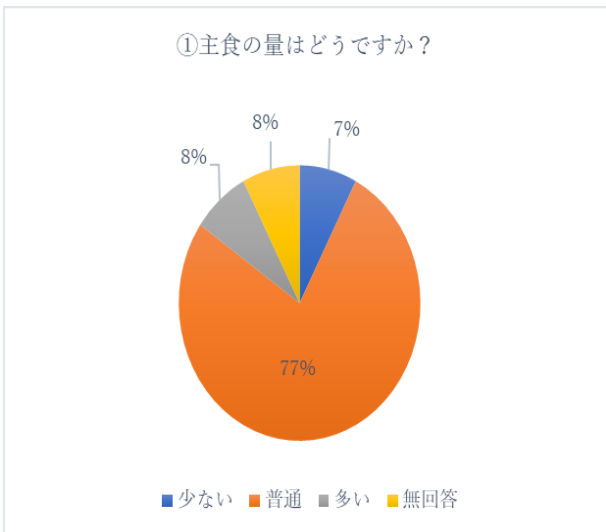
(6)残量調査結果表(デイ)

令和4年度通年残量調査結果 (デイまとめ)

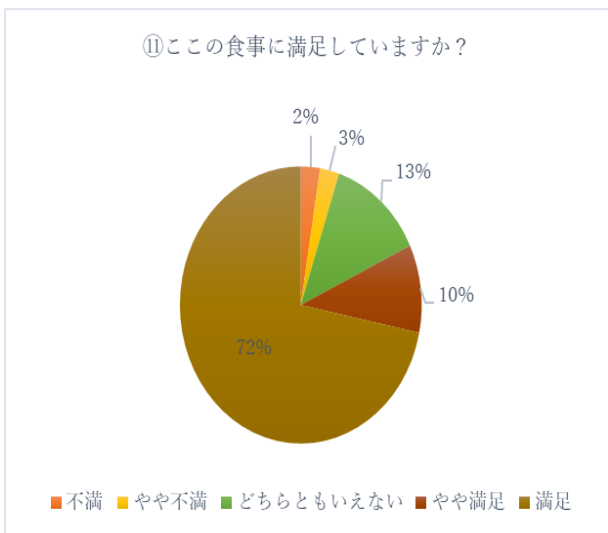
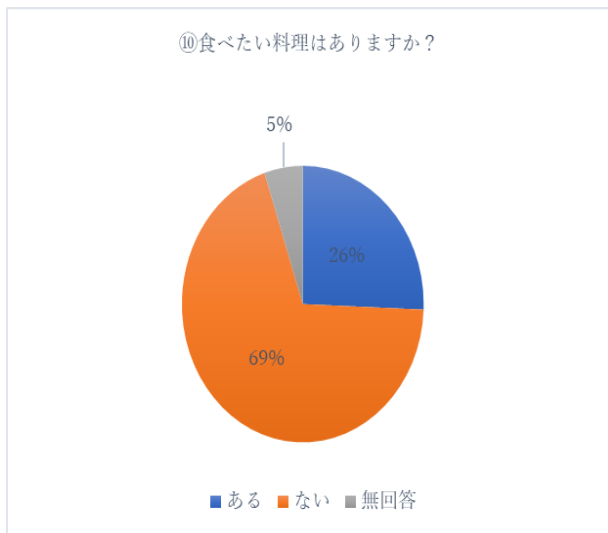
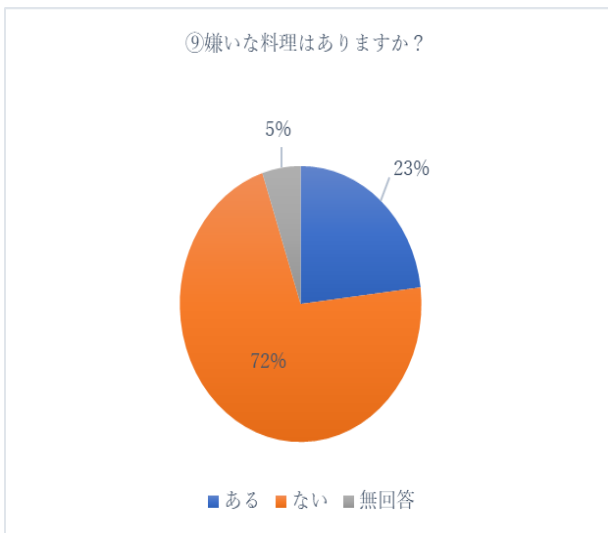
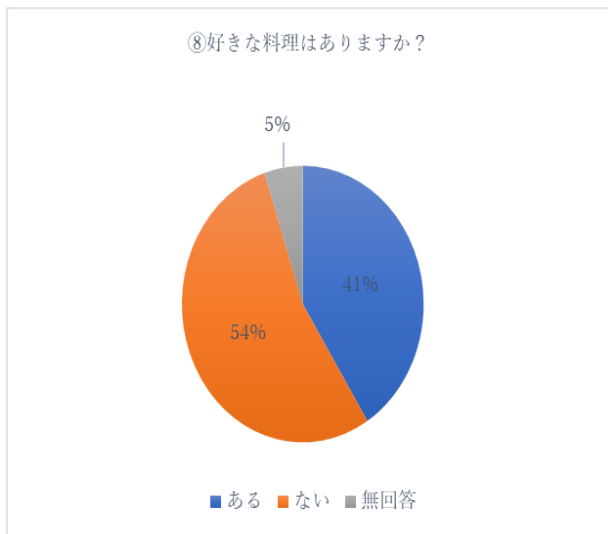
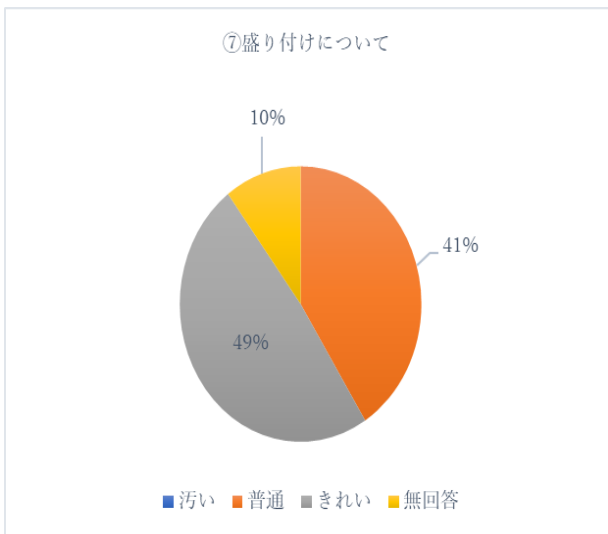
月		火		水		木		金		土	
サイクル	ごはん	大豆とひじきの炊込みご飯	ごはん	味噌汁(梅・蘿蔔・冬・豆・ネギ)	ごはん	味噌汁(なす・玉葱・ネギ)	ごはん	味噌汁(里芋・わかめ・ネギ)	ごはん	味噌汁(キャベツ・冬・山豆)	0.6
朝食	肉	レバー(大)	0.9	3	0.8	1	0.8	2	0.9	2	0.8
魚	手羽元のさつぱり煮【真空】	1		2		2					
副菜	鮭の塩焼き	4									3
小鉢	ボチの山菜マヨ和え	1									
	キウイフルーツ	4									4
デザート	抹茶ラッシャー										
	抹茶ラッシャー(デザート)										
サイクル	ごはん	味噌汁(小松菜・長葱・卵)	ごはん	味噌汁(菜花・わかめ・ネギ)	ごはん	味噌汁(ひよこ・花葱・ネギ)	ごはん	味噌汁(もずく・玉)	ごはん	味噌汁(カレー)	0.7
朝食	肉	ソーキの味噌煮	0.6	3	1.0	1	0.9	2	0.9	2	0.9
魚	魚のもみじ焼き	1									
副菜	キャベツのスタミナ炒め	2									1
小鉢	オレソング	2									2
デザート	抹茶まろしゅう										
	抹茶まろしゅう										
サイクル	ごはん	味噌汁(アサ・豆腐)	ごはん	中華スープ(玉・豆・ハ)	ごはん	トマトスープ(玉・ネギ)	ごはん	味噌汁(卵・わかめ・ネギ)	ごはん	味噌汁(カレー)	0.5
朝食	肉	鶏唐揚げのほろ辛和え	1.1	1	0.7	1	0.6	1	0.4	2	1.1
魚	揚げサマのオムレツソースから	8									
副菜	小松菜と卵の炒め	1									2
小鉢	オレソング	4									4
デザート	抹茶ラッシャー										
	抹茶ラッシャー										
サイクル	ごはん	味噌汁(キャベツ・里芋・ネギ)	ごはん	味噌汁(キャベツ・里芋・ネギ)	ごはん	ごぼうの炊込みご飯	ごはん	スープ(わかめ・青梗菜)	ごはん	スープ(もずく・葱)	0.7
朝食	肉	鶏の柚子胡椒照り焼き	0.8	1	0.8	1	0.5	1	0.5	1	0.9
魚	さんまの甘辛ソースかけ	1									3
副菜	キャベツのチヂミ風味	4									2
小鉢	オレソング										
デザート	ちんすこう(胡麻)										
	抹茶ラッシャー										
サイクル	ごはん	味噌汁(里芋・豆腐・ネギ)	ごはん	味噌汁(小松菜・卵)	ごはん	中華スープ(わかめ・ネギ)	ごはん	味噌汁(もずく・白菜)	ごはん	味噌汁(カレー)	0.8
朝食	肉	鶏の柚子胡椒照り焼き	0.8	1	0.8	1	0.9	1	0.8	1	0.7
魚	南蛮コロッケ	1									1
副菜	たまごサラダ	5									4
小鉢	白梅ゼリー(デザート)	1									1
デザート	抹茶ラッシャー(デザート)										
	抹茶ラッシャー										

↑ 回数 残量 (平均)
 ↑ 回数 残量 <献立変更について>
 回数: 3 以上
 残量: 0.8 以上

(7)入居者嗜好調査アンケート集計



(7)入居者嗜好調査アンケート集計



⑪で満足の理由

- ・何でも食べる。とってもおいしい。好き嫌いない。
- ・食べたいものは出ている。(提供されている)
- ・まーさん。

⑪で不満の理由

- ・量が少ない。お腹いっぱいあればいい。
- ・量が足りない。もっと食べたい。