

イムスやぶづかロイヤルケアセンター

栄養科の紹介



●● ごあいさつ

私たち栄養科スタッフは利用者様の食事やおやつを提供し、健康面をサポートする大切な仕事を担っています。当施設は厨房と食堂が近いので、利用者様が食事を召し上がる様子を間近に見ることができます。そのため、提供している食事の形態・味つけがふさわしいものであるのか細かく確認でき、その都度見直しを行っています。さらに私たちはただ食事を提供するだけでなく、利用者様が施設で有意義かつ充実した日々を送っていただけるよう、選択食の導入や栄養科発信のイベント食を毎月開催しています。イムスグループの中では、入所70床・デイケア40人定員の一番小さな老健ではありますが、様々な工夫をこらし、他職種のスタッフとも連携をとりながら日々業務に取り組んでいます。

●● 勤務時間は

早番 6:00～15:00 日勤 8:30～17:30 遅番 10:30～19:30をベースに7時番や10時番などの交代勤務です。最初は早番・遅番が中心になります。シフトは前月に希望をとり、スタッフ間で調整します。仕事は定時で終わることが多いためオン・オフのめりはりがつきます。連休もとれますのでプライベートの充実が図れます。

●● 仕事内容は

最初は洗浄・盛付・仕込み・清掃を中心にを行い、徐々に調理作業や事務作業に携わります。新入職員研修プログラムに合わせて、無理なく仕事のレベルを上げられるよう先輩がOJT形式で指導します。クックチル・フリーズの導入、焼き立てパンや手作りジャムの提供、個別対応等にも対応しています。自分で考えたメニューやイベント食は、試作会・試食会を行い、栄養科の中で意見交換することで、献立に反映されていきます。

「自分で考えたものが形になる。自分の目で結果を確認できる。」まさに直営施設ならではの仕事の醍醐味です。



●● スキルアップを図るために

イムスグループ独自のテキストを勉強したり栄養科・施設内で勉強会などを行うことで知識の再確認や標準化を目指しています。毎年、学会の参加・発表を行っています。

過去の学会発表のテーマ

「咀嚼嚥下困難者でも食べられるソフト寿司の開発」 群馬県老人保健施設大会ポスター部門優秀賞

「ヘルシーご飯を使用した主食を減らすずに糖質を抑えた取り組み」

「水ゼリーを利用した水分補給の取り組み」

「多職種による問題解決を通じADL向上を目指したおやつクラブの取り組み」

●● 先輩からのコメント

* 試作で考えた献立やご当地グルメなどのイベント食では自分で考えたものを美味しいと言ってもらえ、手応えを感じています。衛生面や作業面では大変な部分もありますが、とてもやりがいのある仕事だと思っています。

* 教えるのがあまり得意ではなくて、分かりづらい所はあると思いますが、何度も聞いて下さい。最近は調理業務以外に、イベント食の企画にも参加しています。

* 様々なことをやっていることで勉強にもなりますし、頑張った分はきちんと評価される職場です。

スタッフ一同、みなさんとお仕事ができることを楽しみにしています！

●● お問い合わせはこちら

何か不明な点がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

 **介護老人保健施設
イムスやぶづかロイヤルケアセンター 栄養科**

〒379-2304 群馬県太田市大原町531-3

TEL:0277-78-8533 (お問い合わせは平日の8:30～17:30でお願いします)