

栄養科だより



2017年5月号

ついこの間まで寒かったと思えば、温かくなり…

あっという間に、厨房は「夏」ですね。

暑くなってきています…

湿度も高く、温度も上がると、細菌の増殖も速くなります。衛生面に注意しましょう。

また、脱水を起こさないよう、こまめに水分補給を行ってください。

さて、栄養科だよりも2016年6月号から始まり、ちょうど1年経ちました。

これからも給食提供に役立つ情報を少しずつ伝えていけたらと思いますので、読んで頂ければ幸いです。

5月号は給食厨房搬出時のチェックについて考えていきたいと思えます。

●皆さん、配膳前のチェックはどのようにやっていますか？

ただただトレーを覗いているだけになっていませんか？

以下の項目を読んで、自分のチェックがきちんとできているか確認してみてください。

1. 献立は頭に入っていますか？

どんな仕事をするにも、献立が頭に入っていないことには、仕事になりませんね。

当然、献立を理解せずにチェックする事なんてできません。

- ・今日の常食と軟菜食の献立は何か？
- ・何品あるのか？
- ・特別食の変更点は？
- ・禁食の食材はあるか？

など、献立をしっかりと確認してからチェック作業を行きましょう。

2. トレーを引き出してチェックしていますか？

- ・おかず・カトラリーの付け忘れはないか？
- ・正しく形態調整されているか？
- ・献立の通り、配食できているか？
- ・盛り付けは汚くないか？

盛り付けが汚かったり、おかずがついていなかったりしたら、気分が良くないですよね…

患者さんの気持ちになって引き出してみると良いのではないのでしょうか？

3. 食札を声に出してチェックする。

特に禁食のチェックに有効です。

ぶつぶつでも食札を読み上げながら確認することで間違いに気付くことがあります。

4. 指さし確認する。

品数をチェックするときや、禁食をチェックするときには指さし確認をしながらチェックをすることでより確実に確認ができます。

これらのチェックを複数人で行うことで、間違いに気づく可能性が高まります。

間違いのない配膳を行えるよう、自身のチェックの仕方を見直してみてください。

