

## 1. 品質目標（達成度を記入）

- ①栄養ケアマネジメントについて勉強会を実施し、理解度 100%を目指します。
- ②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

令和5年度から栄養ケアマネジメントを開始し、栄養士2名は栄養ケアマネジメントについて未経験であった為、毎月、栄養ケアマネジメントについての勉強会を実施しました。理解度の年間平均は95.5%となり、栄養士2名からは、「似たような言葉が多く難しかった。栄養状態によって計画書が変わることを知った」「多職種と連携していることが分かった。何回も勉強しないと難しいと思った」とありました。毎月、前回の勉強会の内容を復習して理解を深めるよう努め、2名とも栄養ケアマネジメントについての知識が増えたと回答がありました。

栄養課全体でも毎月のテーマごとに勉強会を実施し、職員の力量向上を目指し取り組んできました。調理技術の実践、食中毒菌や衛生管理などについて実施しました。理解度の年間平均は98.1%となりましたが、令和6年3月のアンケートより「出汁の取り方や、野菜のゆがき方を変え、コクのある料理が出来るようになった」「分かっているつもりでも、改めて勉強することで再認識できるので良かった」「確実に知識が増えてきている。時間は短いですが、勉強会がためになっていることが分かる」との感想があり、また、「調理師免許を取るために勉強して、もっと知識をつけたい」と、意欲が向上している職員もいました。勉強会を通して全職員が「知識が増えた、意識が上がった」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。

## 3. 実施項目

令和5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>平良</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>野辺</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>①②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>①②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>①②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>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>新城</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>上江洲</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>平良</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>山内</td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>山崎</td> </tr> <tr> <td>2月</td> <td>①②勉強会を実施し、理解度100%にする。</td> <td>我那覇</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>①②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。	平良	5月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	野辺	6月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	與儀	7月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	宮本	8月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	原	9月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	新城	10月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	上江洲	11月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	平良	12月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	山内	1月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	山崎	2月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	我那覇	3月	①②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。	平良																																					
		5月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	野辺																																					
		6月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	與儀																																					
		7月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	宮本																																					
		8月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	原																																					
		9月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	新城																																					
		10月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	上江洲																																					
		11月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	平良																																					
		12月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	山内																																					
		1月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	山崎																																					
		2月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	我那覇																																					
3月	①②勉強会を実施し、理解度100%にする。	平良																																							

令和5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。	①「栄養ケアマネジメントとは？」について勉強会を実施し、理解度は50%でしたが、再度勉強会を実施し、理解度100%でした。 ②「HACCP」について勉強会(担当:野辺)を実施し、理解度95.4%でした。
6月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「栄養スクリーニングの方法」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「出汁」について勉強会(担当:與儀)を実施し、職員の理解度は98.2%でした。
7月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「栄養アセスメント」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「魚の捌き方」について勉強会(担当:宮本)を実施し、理解度は98.9%でした。
8月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「栄養ケア計画書」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「おいしい野菜の見分け方・選び方」について勉強会(担当:原)を実施し、理解度は99.6%でした。
9月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「モニタリング」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「5S」について勉強会(担当:新城)を実施し、理解度は52.7%でした。再試を行い理解度100%でした。
10月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「入所前面接調査票の見方」「栄養スクリーニングの作成(実践)」について勉強会を実施し、理解度は100%でした ②「調味料さしすせそ」について勉強会(担当:上江洲)を実施し、理解度は99%でした。
11月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「栄養アセスメントの作成(実践)」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 「働きやすい職場環境づくり～人間関係を良好に保つには」について勉強会(担当:平良)を実施し、理解度は75%でした。再試を実施し、理解度は100%になりました。
12月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「モニタリングの作成(実践)」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「食中毒予防」について勉強会(担当:山内)を実施し、理解度は94.2%でした。
1月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「栄養ケア計画書の作成(実践)」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「中心温度」について勉強会(担当:山崎)を実施し、理解度は94.2%でした。

令和5年度	目標達成実施項目	実績
2月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①「栄養ケア計画書の作成(実践)」について勉強会を実施し、理解度は100%でした。 ②「大量調理マニュアル」について勉強会(担当：我那覇)を実施し、理解度は100%でした。
3月	勉強会を実施し、職員の理解度100%にできた。	①3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55%)。理解できていない箇所を再度復習し、理解度100%になりました。年間平均は95.5%でした。 ②3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88.2%)。その後再試をし、全員100%となりました。年間平均は98.1%でした。







#### 4. 栄養ケアプラン実績 (成果を記入)

令和5年度から栄養ケアマネジメントを再開しました。人間の基本的欲求である「食べる楽しみ」を重視、「食べる」ことによって低栄養状態の改善を目的とし、3ヶ月毎にご利用者の栄養ケア計画書を作成しています。ご利用者の身体状況や食事摂取状況等を観察し、身体状況に合った食事ができるよう、多職種と連携し、個々に合ったサービスを提供することが出来ました。

#### 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	262	314	306	307	311	340	329	331	340	338	352	354	3884

#### 6. 行事食

■清明祭			
	常食	特別常食	嚥下食
4月			
	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
			
7月	■七夕		
	常食	特別常食	嚥下食
			

7月	<p>デイサービス</p> 	<p>配食</p> 	<p>行事食カード(入所/デイ)</p> 
<p>■ウークイ</p>			
8月	<p>常食</p> 	<p>特別常食</p> 	<p>嚥下食</p> 
<p>行事食カード</p> 	<p>ご利用者の様子</p> 		
<p>■敬老の日</p>			
9月	<p>常食・デイ</p> 	<p>特別常食</p> 	<p>嚥下食</p> 
<p>一式</p> 	<p>ご利用者の様子</p> 		

12月	■クリスマス		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	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
			
■大晦日		行事食カード	
ご利用者の様子は見に行けませんでした。			

1月	■元旦(朝食)		
	常食	特別常食	嚥下食
	■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)
	<p>あけまして おめでとうございます ご飯 アーサの清汁 おせちの盛り合わせ (伊達巻・ふきの煮物・黒豆)</p>	<p>※お風の献立※ 赤飯 イナムドッチ汁 煮付けの盛り合わせ 三枚肉・ごぼう・栗・蒲鉾 鯛の白子蒸し りんがく</p>	<p>お品書き *ご飯 *清汁 *さばの屋布巻き *紅白なます</p>
	■正月(デイ・配食)		
デイサービス	配食	行事食カード	
		<p>あけまして おめでとうございます 赤飯 イナムドッチ汁 煮付けの盛り合わせ (三枚肉・ごぼう・栗・大根・蒲鉾) 甘鯛の白子蒸し りんがく</p>	

2月	■節分		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	デイサービス	配食	行事食カード
			
■生年祝い			
デイサービス	おやつ	行事食カード	
			
3月	■ひな祭り		
	常食	特別常食	嚥下食
			
	ご利用者の様子		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「おいしかったよ」「食べるのもったいないね」などのお声を頂きました。また、普段の食事では提供のないデザート類を提供すると、大変喜ばれます。デイサービスのご利用者からも、「家より豪華！」や「こんなご馳走自分では作れないからうれしい」など、行事食を楽しんで頂けているお声が多かったです。今後も、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5年度	受講者	研修内容	実績
7月	平良なるみ	社会福祉施設等給食担当職員研修(オンデマンド配信)	高齢者は中枢神経とは別に、サルコペニアからの嚥下障害になりやすいため、活動量の確保と栄養の確保をし、サルコペニアを発症しやすい要因を取り除くことが大事だと分かりました。栄養ケアマネジメントの際の低栄養判断基準として参考にし、より良い栄養ケアマネジメントができるように努めています。
10月	宮本大	UNOX LIVE：最新スチームコンベクション実演	最新のスチームコンベクションを使用した調理方法の実演を見て、温度管理や時間短縮方法等を学びました。現在、スチコンを買い替えた為、実演で学んだことを活かし、よりおいしい食事ができるよう努めています。
11月	平良なるみ 野辺来夢	沖縄県老施協令和5年度第1回栄養士連絡会	BCP策定義務化と入居者の栄養について、備蓄の際のローリングストック方式について学びました。現在、備蓄(100人分)の確保をし、ローリングストック方式を実践しています。

## 8. 資格保持者（単位：人）

（令和6年3月31日現在）

管理栄養士	栄養士	調理師	合計
1	2	5	8

## 9. データ分析

### 1. お客様評価（残量調査）

令和5年度の残量調査は、別紙の通りとなりました。入所者の残食調査結果から、朝食では、具たくさん味噌汁や豆乳具たくさん汁の残食量が多く、朝食に提供するには量が多く食べきれないと考えられます。昼食では、主菜のトマトリゾットやクリームパスタ、副菜のナスのオイマヨ炒め等の味が濃く重めの物の残食量が多いことが分かりました。夕食では、麻婆豆腐の残量が通年して多く、ご飯は食べているが麻婆豆腐は皿に残ったままで一緒に食べている様子があまり見られていないことが分かりました。今後、皿を大きくし井ぶり式で提供する等して提供方法の変更も検討していきます。

デイサービスでは、主菜では鶏の柚子胡椒焼き、副菜ではポテトの山葵マヨ和え、切干大根の

明太サラダが残食量が多く、辛みの効いた献立が残りやすいことが分かりました。今後、辛みの調整を検討していきます。

令和6年3月に、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86%(前年72%)、やや満足10%(前年10%)、どちらともいえない2%(前年13%)、やや不満0%(前年3%)、不満2%(前年2%)という結果になりました。ほとんどの方は「いつもおいしい」とお声を頂きましたが、不満と回答されたご利用者1名からは「量が少ない」という意見でした。やや不満と回答された利用者の多くは、食材の硬さや嗜好によるものでした。また、今回のアンケートでは、食べたい料理が多く上がった為、献立に反映するように努め、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 (3件)

令和5年度は、教育不足で3件の是正処置をとりました。ミーティングなどを活用し、原因とは是正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。

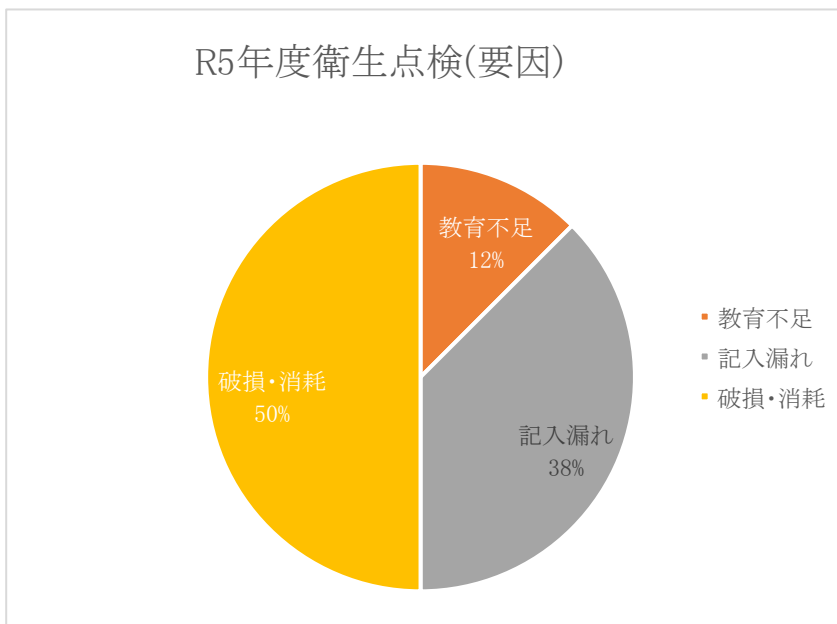
是正内容	バナナ付加のご利用者(個別対応)に提供し忘れた。
対応	翌日に冷蔵庫に残っているバナナに気づいた為、当日の対応はできず、発覚した日にご本人に謝罪した。
原因	通常はバナナ消毒後、1/2本にカットし、切断面にラップをして提供しているが、当日はバナナの皮にシュガースポットが多く、皮ごとの提供はできないため、皮をむいて一口大にカットしオリゴ糖で混ぜ小皿に入れて提供となった。 盛り付け後、提供時間まで冷蔵庫にて保管していたが、忘れてしまい、上膳前の確認でも見落としてしまい配膳し忘れとなった。
是正処置	変更内容を記したメモを配膳車に貼り付けておき、配膳車のカーテンを閉める前に配膳されているか確認してからメモをはがす。

是正内容②	11/13(月)デイのおやつ抹茶プリンを調理し、冷却して固めた後に味見をしたところ、塩と砂糖を間違えて入れたことに気づいた。
対応	クリームコンフェ、ココアワッフルに変更して提供した。
原因	砂糖と塩の袋が同じ赤いデザインで、よく確認せず使用した為取り間違いをおこした。
是正処置	砂糖と塩を判別しやすいように容器の色分けをして、取り間違いをしないようにする。最終的な味見だけでなく、材料をまぜた段階でも一度、味を確認する。

是正内容③	12/7(木)の朝食時、朝菓子パン対応の4名にご飯を入れて提供してしまった。翌12/8(金)16時に冷蔵庫にパンが残っていたのを発見し気づいた。
対応	当日はご飯での提供となった。パンは廃棄。(金額520円) 当事者に注意と個別対応表・食札の確認するように指導行った。
原因	前日に、ご飯の日の献立であることを確認したが、朝食に、菓子パンがつく人がいることを忘れた。
是正処置	前日で、献立と個人対応の表を合わせて確認する。

### 3. 衛生プロセスデータ分析結果について

令和5年度の衛生点検結果は下記の通りとなりました。記録漏れ3件については、1件は業者が賞味期限を把握していなかった為、問い合わせして確認し記入し、2件は記入漏れがあった職員に再指導を行い、その後は同記入漏れはありません。破損・消耗4件に関してはその都度、業者へ修理依頼・購入し改善されています。原材料の二重開けしているものは、整理整頓ができていなかったことも考えられる為、ミーティングにて全体に指導し不適合再発防止に努めています。



(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	2.1	主	2	主	0.7	主	0.7	主	0.7	主	0.7	主	0.7	主	0.7	主	0.8	主	2	主	1.2	主	1.2	主	1.2
	月	1.4	主	1.3	主	1.3	主	2	主			1.5	主	1.4	主	2.6	主	2	主	2.7	副	2	副			1.8
	火	1.9	主	1.4	主	1.7	主			1.1	主	0.6	主	1.1	主	1	主	0.5	主	0.5	主	1.3	主	1.3	主	1.1
	水	1.6	副	1	主	1.2	主			2.5	主	1.2	主	1.5	主	0.8	主	1	主	1	主	0.8	主	1.3	主	1.3
	木	1.6	主	1.7	主	1.9	主			1.5	主	1	主	0.7	主	1	主	1.5	主	1.5	主	1.8	主	1	主	1.4
	金	0.2	主	0.4	主	0.2	主			0.3	主	0.2	主	0.2	主	0.1	主	0.1	主	0.1	主	0.5	主			0.3
	土	2.6	主	1.1	主	0.2	主	0.7	主	0.7	主	0.8	主	2.4	主	1	主	1.1	主	1.2	主	1.1	主			1.3
②	日	1	主	1.4	主			2.5	主	0.8	主	1.3	主	1.5	主	1	主	1.6	主	0.7	主			0.8	主	1.3
	月	1.9	主	2.9	主			2	主	0.8	主	1	主	0.9	主	1.7	主	2	主	1	主			1.5	主	1.6
	火	1.9	主	1	主			1	主	1.2	主	0.7	主	0.5	主	0.9	主	1	主	0.4	主			0.5	主	0.9
	水	1.5	主	2.5	主			3.5	主	2.9	主	1.2	主	1	主	2.7	主	1.4	主	1.2	主			2.5	主	2.0
	木	1.8	主					3	主	1.7	主	2	主	3.1	主	4	主	0.8	主			2.5	主	1.2	主	2.3
	金	0.2	主			0.4	主	0.5	主	0.5	主	0.5	主	0.3	主	0.2	主	0.2	主	0.2	主			0.2	主	0.3
	土	2	主			2	主	1.7	主	1.5	主	1.2	主	1.3	主	1.9	主	0.7	主			0.7	主	0.7	主	1.4
③	日	0.2	主			1.2	主	2	主	0.6	主	1	主	1	主	0.5	主	1.2	主			0.4	主	0.4	主	0.9
	月			2	主	1.5	主	1.1	主	1.3	主	0.8	主	2	主	0.8	主			1	主			1.2	主	1.3
	火			0.5	主	2	主	1.4	主	1	主	1.9	主	1.2	主	2	主			0.2	主			1.2	主	1.3
	水			0.3	主	1	主	1.4	主	0.8	主	1	主	1	主	1.8	主			0.2	主			2	主	1.0
	木			1	主	1	主	1.2	主	0.7	主	0.6	主	1	主	1.4	主			1.8	主			1	主	1.2
	金			1.2	主	0.8	主	0.1	主	0.1	主	0.1	主	0.1	主	0.1	主			0.1	主			0.1	主	0.3
	土	1	主	1.4	主	2.2	主	2.5	主	1.3	主	1.3	主	2.5	主	0.7	主	0.7	主	1	主	1.2	主	1.2	主	1.4
④	日			0.4	主	0.2	主	1	主	0.7	主	1	主	1.1	主			0.5	主	0.5	主	1	主	1	主	0.8
	月	1.5	副	3.9	主	2.5	主	0.2	副	1.5	主	1	主	2.1	主			0.9	主	1	主	0.8	主	0.3	主	1.4
	火	1	主	1.8	主	5	主	2.7	主	1.3	主	2.3	主	2.2	主			0.8	主	2.5	主	2	主	3	主	2.2
	水	1.2	主	1.5	主	2.2	主	1.3	主	0.8	主	1.4	主			1.8	主	1.9	主	0.7	主	1.5	主	3.5	主	1.6
	木	2.2	主	2.1	主	2	主	2.1	主	0.8	主	0.7	主			1	主	1.2	主	1	主	1	主	0.7	主	1.3
	金	0.7	主	0.2	主	0.5	主	0.6	主	0.5	主	1.2	主			1	主	0.3	主	0.3	主	0.4	主	0.4	主	0.5
	土	1.2	主	1.3	主	1.5	主	1.3	主	0.9	主	1.4	主			0.8	主	1.2	主	1	主	1.5	主	0.9	主	1.2
⑤	日	1.5	主	0.4	主	1.5	主	1.5	主	0.6	主			0.4	主	2	主	1.3	主	0.7	主	0.8	主	1.2	主	1.1
	月	0.7	主	0.8	主	0.6	主	2.2	主	1.2	主			0.8	主	0.9	主	0.1	主	0.7	主	1.5	主	0.8	主	0.9
	火	1	主	1.4	主	1	主	1	主	1.2	主			1.2	主	0.8	主	1.9	主	1	主	2.1	主	2	主	1.3
	水	1.4	主	2	主	0.6	主	0.6	主	0.7	主			1.5	主	1.8	主	0.9	主	1.4	主	1.6	主	1.6	主	1.3
	木	5	主	2.4	主	3.5	副	1.5	主	0.9	副			1.5	副	3	主	2.5	副	1.4	副	0.8	主	3	主	2.3
	金	1.2	主	2.2	主	1.4	主	2.4	主	1.4	主	0.8	主	1.5	主	1.3	主	1.5	主	0.4	主	0.4	主	1.3	主	1.4
	土	1.7	主	2.5	主	2.1	主	1.9	主			1.5	主	1.4	主	1.9	主	1	主	1.5	主	1.5	主	0.9	主	1.6
平均	1.5		1.5		1.6		1.5		1.0		1.1		1.3		1.4		1.1		1.0		1.2		1.2		1.3	

(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	8.1	主	4.8	主	6.5	副	6.2	主		5	副	5.2	主	5.6	主	3.6	副	4.9	主	2.6	主	2.1	主	5.0	
	月	3.7	副	5	副	3.5	副	2.1	副		2.4	副	2.6	主	3	副	3.4	副	1.5	副	3.8	副			3.1	
	火	3.2	主	3.3	副	1.9	主			2.5	主	1.8	主	3.5	主	3.5	主	3.5	主	2	主	2.4	副			2.8
	水	5	副	3.4	副	1.5	副			3.2	副	2.4	副	2.5	副	3.5	副	3.9	副	2.7	副	2	副			3.0
	木	4.4	副	2.5	副	4	主			3.5	副	2.1	副	1.4	副	3.5	副	2.2	主	3.2	副	3.7	副			3.1
②	金	5	副	4.8	副	3	副			4.1	副	2.3	副	2	副	3.3	副	2.3	副	2.5	副			2.4	副	3.2
	土	4	副	6	副			2.7	主	2	副	1.5	副	2.5	副	4.5	主	4	副	3.1	副			2.6	副	3.3
	日	3.4	主	4.5	主			7.5	主	4.5	主	3.5	主	4.3	主	5.1	主	2.4	主	3.2	主					4.3
	月	3.5	副	2.7	副			3.5	副	2.3	副	2.7	副	4.1	主	2.3	副	2.5	主	2.4	副			2.8		2.8
	火	5	副	5	副			6.5	主	3.5	主	3.5	主	1.5	主	3.5	副	3.5	主	3.5	主			3.5	主	3.9
③	水	3.2	副	2.7	副			3.5	副	3.4	副	2.4	副	1.5	副	2.4	副	2.2	副	2.5	主			2.5	副	2.6
	木	3.8	副			4	副	3.9	副	3.2	主	2.4	副	2.6	副	3.6	副	2	副			3.3	副	1.9	副	3.1
	金	3.5	副			3.3	副			1.2	副	2.4	副	1.5	副	3.4	副	2.5	主			2.7	副	2.5	主	2.6
	土	4.1	副			3.3	副	2.2	副	2.7	副	2	副	3.5	副	3.8	副	2.7	副	0.6	主	2.4	副	2.5	主	3.0
	日	6.3	主			5	主	5.1	主	5.4	副	2.4	主	7	主	6.3	主	3.1	副			3	主	2.7	副	4.6
④	月			2.5	副	3.2	副	4	副	3	副	1.5	主	4	副	2.5	主			2.4	副			2.3	副	3.0
	火			3	主	3.3	主	2.7	主	3	副	3	主	1.5	主	1.2	主			2.4	主	1.5	副	3	主	2.3
	水			6.3	主	3.5	主	3.9	主	2.5	主	1.7	主	3.8	主	2	主			3	主	2.5	主	1.5	副	3.1
	木			4	副	3.2	副	2.8	副	2	副	1.5	主	2.4	副	3.8	副			0.6	主	2.4	副	2	副	2.5
	金			3.4	副	4	副	3.2	副	3	副	3.5	主	5.7	副			2.6	副	2	副	2.7	副	3	副	3.3
⑤	土	2.5	副			3.5	副	3.6	副	1.7	副	4	副	3.5	副			2.3	副	1.5	主	3.5	副	2.5	副	2.8
	日	4.3	主	7	主	5.7	主	6.2	主	3.4	主	4	主	6.5	主			5	副	3	主	2	主	5.5	主	4.8
	月	2.5	主	3.7	副	3.5	主	3.5	副	3	副	2.1	副	3.2	副			3	主	2.7	副	2.5	副	2.5	副	2.9
	火	4.4	副	2.5	副	2.5	主	4.5	主	1.8	主	3.5	副	4	副			2.5	副	1.7	副	3.1	主	3	副	3.0
	水	3.3	副	2.8	副	4.3	副	1.5	副	2.5	副	2	副			3.5	副	2.7	副	2	副	1.5	副	2.5	副	2.6
平均	木			6.5	主	7.2	副	6.5	副	4	副	4.5	主			6	副	4.5	副	3.9	副	2.3	副	4	副	4.9
	金	2.1	副	3.5	副	2.9	副	3	副	2	主	2	主			3.5	副	2.3	副	2.4	副	1.3	主	2.3	副	2.5
	土	3	主	3.5	副	4	副	3	副	2.5	副	2.5	副			3.7	主	1.3	主	2	主	2.3	主	2	副	2.7
	日	4	副	8.1	主			6.2	主	4.3	主			2.4	副	2.4	主	6.3	主	3.5	主	3.4	主	3.3	主	4.4
	月	5	副	5	主	5	主	5.9	副	2.1	主			2.5	主	5.5	主	2.6	主	3.6	主	4.2	主	4.2	主	4.2
平均	火	4	副	4.6	副	2.7	主	3.4	主	2.3	主			1.5	主	1.5	主	1.8	主	2.5	主	3.2	副	2	主	2.7
	水	4	副	4	副	4.5	副	3.5	副	4.5	主			2	副	3	副	1.5	主	3	副	2.5	副	2.5	副	3.2
	木	2.9	副	2.8	副	3.5	副	1	副	2.5	副			3.2	副	3.1	副	3.6	副	1.9	副	1.5	副	3.1	副	2.6
	金	3	副	3.5	主	2.2	副	1	副			1	副	2.6	副	3	副	2.5	副	2	副	1.1	副	2.8	副	2.2
	土	4.1	主	5	副	3	副	4.1	副			3.2	副	2.8	主	4	副	3.2	副	2.5	主	1.5	副	1.9	主	3.2
平均	4.0		4.2		3.7		3.9		3.0		2.6		3.1		3.5		3.0		2.6		2.5		2.7		3.2	

(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	2.7	副	4	副	3.5	副	2.7	主			3	副	2.5	主	3.7	副	3.5	主	2.5	副	3	主	4.5	副	3.2
	月	4.3	副	6	主	6	副	3.5	副			3.5	副	3.5	副	4	主	6.1	副	3	副	2.2	副			4.2
	火	3.5	副	5	副	3	副			3.1	副	3.9	副	3.5	副	4	副	4.4	副	2.5	副	2	副			3.5
	水	4.8	主	8	主	6.5	主			8	主	7	主	5	主	5.5	主	5.6	主	4.7	主	3.5	主			5.9
	木	3.5	副	4	副	3.8	主			3.2	副	2	副	4	副	4	副	3.3	副	3.3	副	2.5	副			3.3
	金	3.6	副	3.5	副	3.5	副			1.5	主	2.7	副	3	副	4.2	副	4.2	副	3.5	副	2.7	副			3.1
	土	5	副	3.3	副	3.5	副	3.5	副	4	副	2.7	副	3.5	主	4.8	副	3	副	3	副	1.5	副			3.2
②	日	6.5	副	2.5	主			2.1	副	5	副	2.5	副	2.5	副	2.7	副	3.7	副	2.4	副					3.5
	月	3.1	主	3.7	副			3.5	副	5.1	副	3	副	4.1	主	2.5	副	2.5	副	3	副	3.2	主			3.3
	火	3.2	副	4.5	副			5	副	2	副	2.3	副	3	副	2.8	主	3.8	副	2.5	副					3.2
	水	6	副	4.5	副			6	主	3.5	副	4	副	4.9	主	6	副	3.5	副	2.4	副					4.5
	木	4.3	副			3.2	副	4.7	副	3.6	副	3.7	副	3.5	副	3.5	主	2.4	副	2.4	副	3.5	副			3.5
	金					3.2	主	4.5	副	4	副	3.5	副	4.5	副	3	副	3	副	3	副					3.5
	土	3.4	副			2.4	副	4	副	3.3	副	3.8	副	4.2	主	4.2	副	3	副			2.4	副			3.4
③	日	4.2	副			1.7	主	3.7	副	3	副	3.2	主	4.1	副	3	副	3.7	副	3	副					3.2
	月			5	副	4.7	副	4.4	副	3.5	副	3.4	副	4.5	副	4	副	4	副			1.8	副			3.7
	火			3.5	副	5.5	副	5.7	副	4	副	4.5	副	4	副	4.5	副	4	副	3.5	副	4	副			4.1
	水			4.6	副	4.7	副	5.2	主	4.5	副	5	副	4	副	5.5	主	4	副	2.5	副	3.3	副			4.2
	木			3	副	2.5	副	5.5	副	2	副	3	副	4.8	副	3.5	副	3	副	3	副	2	副			3.2
	金			4.2	副	4.5	副	5.5	副	3.3	副	2	副	5.2	副	2	副	2.9	副	3.4	副	1.6	副			3.6
	土	4.5	副	3	副	5.6	副	3.5	副	2.8	副	2.5	副	3.5	副	3.5	副	3.5	副	3	副	2.3	副			3.4
④	日	2.2	副	4.5	副	3.5	副	4.5	主	3.5	副	1.4	副	3.5	副	1.4	副	2.7	副	3.4	副	3	主			3.2
	月	4.5	主	3.8	副	5	副	5	副	2.4	副	3.5	副	4.8	副			4.2	副	3.1	副	3.2	副			3.9
	火	6	副	3.2	副	5.5	副	6	副	4.2	副	3.5	主	4.6	副			4.5	副	3.2	副	2.5	副			4.0
	水	4.1	副	3.6	副	2.5	副	4.5	副	3.3	副	3	副			3.5	副	2.7	副	2.7	副	1.7	副			3.0
	木	4.4	副	3.5	副	9	副	4.5	副	3.7	副	2.5	副			3.4	副	3.7	副	4	副	1.2	副			3.9
	金	3.7	副	3.8	副	6.3	副	4.5	主	2.5	副	4	主			4	副	3.4	副	3.5	副	4.5	副			4.1
	土	4.5	副	5.1	副	3.7	副	2.8	副	4.3	副	2.5	主			4.1	副	3.3	副	3.4	副	3.5	副			3.6
⑤	日	2.4	副	4.6	副	4.3	副	2.3	副	3.3	副			4	副	4	副	3.7	副	2.8	副	3	主			3.5
	月	4	副	3.5	副	3.7	主	3.5	副	2.5	副			2.5	副	2.8	副	2	副	3.9	副	3.5	副			3.2
	火	4.5	副	3.6	副	3.3	副	3.5	副	1.7	副			2.4	副	3.2	副	3.3	副	2.6	副	1.2	副			2.9
	水	3.3	副	5	副	4.3	副	2.5	主	2.8	副			3.7	副	2.6	副	4.6	副	3	副	2	副			3.3
	木	3.1	副	3.5	副	2.5	副	1	副	1.5	副			3.2	副	4.5	主	3.2	副	2	副	1.1	副			2.6
	金	5	副	5	副	5	副	3.2	副			3.3	副	4.5	副	4.5	副	3.9	副	3.7	副	3.2	副			4.0
	土	3.5	副	3.7	副	4.5	副	2.5	副			4	副	3.5	主	4.5	副	3.6	副	2.7	副	2.5	副			3.4
平均	4.1		4.2		4.2		4.0		3.4		3.3		3.8		3.9		3.5		3.0		2.6				3.6	

(4) 日残量表

	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	1.2	副菜	1.5	副菜	1.2	副菜	1	副菜	1.1	小鉢	0.8	副菜	1.0
	火	1.1	副菜	1.3	副菜	1.2	肉	0.8	肉	0.7	肉	0.4	副菜	0.9
	水	1.1	副菜	1	副菜		1	副菜	0.6	副菜	1.5	副菜	0.9	
	木	1.1	副菜	1.2	肉	0.8	副菜	0.7	副菜	0.6	肉	0.5	副菜	1.0
	金	1.1	副菜	0.9	副菜		1	副菜	0.4	1	副菜	1.1	副菜	0.9
	土	0.9	副菜	1	副菜	0.7	副菜	0.8	肉	1	副菜	0.6	副菜	0.9
②	日													
	月	1	副菜	1.1	副菜	1.2	副菜	0.7	副菜	2.5	副菜	1	副菜	1.2
	火	2	肉	1.9	副菜	1.2	肉	1.4	魚	0.8	肉	1.2	肉	1.3
	水	1.3	副菜	1.2	魚	0.5	魚	0.7	副菜	0.6	副菜	1.2	副菜	0.9
	木	1.4	副菜		1.1	副菜	0.9	副菜	1	副菜		1	副菜	1.0
	金	1.2	副菜		1.2	副菜	0.5	肉	0.4			1.3	魚	0.9
	土	1	副菜	0.7	副菜	1.2	副菜	1	副菜			0.7	副菜	0.8
③	日													
	月		1	副菜	2.5	副菜	1	副菜	1.7	副菜		1	副菜	1.3
	火		0.5	魚	1.2	魚	0.8	魚	1.1	魚	0.8	0.8	魚	0.9
	水		0.5	副菜	0.6	魚	0.5	小鉢	0.4	副菜	0.5	0.5	副菜	0.7
	木		0.5	副菜	0.5	副菜	0.7	肉	1.5	副菜	0.8	0.3	副菜	0.7
	金		1.8	副菜	0.5	副菜	0.7	肉	0.6	魚	1.2	1	魚	1.1
	土	0.6	副菜	1.2	副菜	0.8	副菜	0.7	副菜	0.3	副菜	0.4	副菜	0.8
④	日													
	月	0.9	肉	1.5	副菜	1.2	副菜	0.7	副菜	1.4	肉	0.7	副菜	1.1
	火	0.9	副菜	1.2	肉	0.8	肉	0.5	副菜	1	肉	1.1	肉	0.9
	水	0.9	副菜	1	副菜	0.7	副菜	1	副菜	0.7	肉	1	魚	0.8
	木			0.4	副菜	1.2	肉	0.8	副菜	1	魚	0.1	肉	0.8
	金	1.1	副菜	1.2	副菜	1	副菜	0.7	肉	1	副菜	1.2	魚	1.1
	土	1	副菜	1.2	副菜	0.5	肉	0.5	副菜	0.3	肉	1.2	肉	0.8
⑤	日													
	月	0.9	副菜	1	副菜	1.2	副菜	1	肉	1.4	肉	1.3	肉	1.3
	火	0.8	副菜	1.5	副菜	1.2	肉	0.6	肉	0.7	肉	1.5	副菜	1.1
	水	1.2	副菜	1.2	肉	0.3	肉	1.3	副菜	1.2	魚	1	副菜	1.0
	木	1	副菜	0.8	副菜	1	副菜	0.5	副菜	1.6	副菜	0.4	副菜	0.8
	金	1	副菜	0.8	副菜	1	副菜	0.9	肉	1.5	副菜	0.4	副菜	0.8
	土	1.2	肉	1.2	副菜	1	小鉢	0.5	副菜	1.5	副菜		1	副菜
平均	1.1		1.1	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	0.8	0.9	1.0	

(5)残量調査結果表(入居者)

サイクル	日	月	火	水	木	金	土
①							
朝食	●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
主副小	ブロッコリーのミートソース【真空】 バナナ 牛乳	味噌汁(青梗菜・玉葱) お麩の卵とじ【真空】 おろし納豆梅風味	味噌汁(玉葱・冬瓜)【真空】 焼く青梗菜のソテー【真空】 のり佃煮梅風味	味噌汁(玉葱・豆・豆)【真空】 チリコンカン【真空】 ヨーグルト黄桃ソース	味噌汁(玉葱・ジャガ芋) 焼き焼き風卵とじ【真空】 マスカットゼリー	バナナソースビーワックス ヨーグルト(カップ)	味噌汁(南瓜・玉葱) 焼く青梗菜のソテー【真空】 ぶどうジュース
昼食	中華丼ぶり	ご飯(マージン) 清汁(ハベン・ミツハ)	大豆とひじきの炊込みご飯	ご飯(マージン) 味噌汁(鶏・冬・豆・林)	ご飯(マージン) 味噌汁(里芋・わか・林)	味噌汁(白菜・かまゆ)	ご飯(マージン) 味噌汁(キャベツ・冬瓜)合
主副小	サツマ芋の煮物【真空】 大根の浅漬け	鮭の塩焼き ほうろくの山菜マヨ和え	レバー汁(大) 小松菜の和え物 オレンジジュース	牛肉コロッケ 菜の花の柚子胡椒和え	ごぼう入りハンバーグ 味噌汁(鶏菜の炒め煮梅風味)	鶏の揚げしほり【真空】 豆腐と野菜の炒め	チキン南蛮 ひじきの五目煮
夕食	ご飯(マミール) 味噌汁(カニ・ホク)	ご飯(マミール) コンソメスープ(玉・キャ)	ご飯(マミール) 味噌汁(のり・大根・豆腐)	ご飯(マミール) 中華スープ(卵・玉・白濁)	ご飯(マミール) 味噌汁(シメナ・豆腐)	ご飯(マミール) 味噌汁(白菜・かまゆ)	ご飯(マミール) 味噌汁(アサ・玉葱)
主副小	魚のムニエルがリソース 野菜と豚の味噌炒め【真空】	オープンオムレツ カルボナーラ風パロコ	さばの梅あん カンピョウ炒め	麻婆豆腐 キャベツのナムル	鮭の佃煮風味天ぷら 白菜の辛子味噌和え	豚肉のオムレツ風味焼き 切干大根サラダ	魚の香味ダレかけ おかん 豚のマヨ味噌炒め
②							
朝食	●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
主副小	野菜のコンソメ煮【真空】 バナナヨーグルト	味噌汁(青梗菜・葱) 焼く豆ののり風味炒め【真空】 のり佃煮おろし風味	味噌汁(キャベツ・玉葱) 野菜の炒め煮【真空】 バナナ(1/2本)	たろり野菜の豆乳スープ じゃも風風味のコンソメ【真空】	具たくさん味噌汁 卵焼き レバー入り油味噌	ピザトースト ヨーグルト(カップ)	味噌汁(卵・玉・おろし) おかつ炒め【真空】 ジョア(イチゴ)
昼食	ご飯(マージン)	ご飯(マージン) 味噌汁(小松菜・長葱・卵)	梅とシラスの蒸せご飯	ご飯(マージン) 清汁(菜花・わか・キャ)	ご飯(マージン) 清汁(アサ・花枝・林)	ご飯(マージン) 中華スープ(もぐ・玉)	ご飯(マージン) 清汁(カニ・白菜)
主副小	バターチキンカレー② 蒸し野菜の明太サラダ 牛乳かん	魚のもみじ焼き キャベツのスミナ炒め	ソーキ汁 パパイヤチャプルー みかんゼリー	魚のバター醤油かけ 豆腐の野菜サラダ	サバの味噌煮 野菜の揚げ浸し	焼きサバの中華煮 豆腐のひり炒め	魚フライ ソーキと豚肉の味噌炒め
夕食	ご飯(マミール) 味噌汁(ゆめ草・サツマ芋)	ご飯(マミール) 清汁(ハベン・ミツハ)	ご飯(マミール) 中華スープ(卵・わか・林)	ご飯(マミール) 味噌汁(大根・わか風)	ご飯(マミール) 味噌汁(里芋・ホクシ)合	ご飯(マミール) 味噌汁(キャベツ・玉・卵)	ご飯(マミール) わかめスープ
主副小	カレイの西京焼き 野菜炒め【真空】	豚の味噌焼き ポテトサラダ	カレイの野菜あんかけ(甘酢) 大根のゴマサラダ	豚肉となすの柳川風 野菜のさっぱり和え	鶏肉のカレーソース かんぴょうのサラダ	豚肉のこんにゃく・醤油かけ 菜の花のツナサラダ	肉のかんぴょう炒め
③							
朝食	●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
主副小	魚とがけのクリーム煮【真空】 野菜シユース(アブラムシ&キャロット)	味噌汁(大根菜・玉葱) 焼く大根のさし揚げ炒め【真空】 野菜ジュース(グリーン)	味噌汁(白菜・玉葱) 野菜のさし揚げ炒め【真空】 のり佃煮梅風味	クリームシユース【真空】 バナナ(1/2本)	味噌汁(大根・大根菜) 鶏肉と野菜の味噌風味【真空】 ジョア(イチゴ)	ジャムサンド ヨーグルト(カップ)	味噌汁(里芋・わか) 人参の卵とじ【真空】 油味噌
昼食	ご飯(マージン)	ご飯(マージン) 味噌汁(アサ・豆腐)	ご飯(マージン) トマトスープ(玉・豆・ハ)	中巻スープ(白・豆腐・キャ)	ご飯(マージン) トマトスープ(玉・キャ)	ご飯(マージン) 味噌汁(卵・わか・林)	ご飯(マージン) 味噌汁(卵・わか・林)
主副小	ソーメンイリチー 豆乳入り味噌汁 野菜のおかか煮	サンマのオイスター煮 小松菜と卵の炒め	鮭のほうろく風焼き パパイヤのソテー(豚・キャ)	鮭チャーハン 鶏の天ぷら 杏仁豆腐	鶏肉のカレー風味チヂミ マカロニサラダ(入所)	豚肉のマーボソース焼き 南瓜となすの揚げ浸し	サバのさっぱり煮 切干と昆布の炒め
夕食	ご飯(マミール) 味噌汁(玉葱・南瓜)	ご飯(マミール) ミートローフ	ゆかりご飯 味噌汁(小松菜・巻き巻合)	ご飯(マミール) 味噌汁(シメナ・サツマ芋)	ご飯(マミール) 味噌汁(中巻・めん・わか)	ご飯(マミール) 清汁(ハベン・菜花・キャ)	ご飯(マミール) 味噌汁(小松菜・大根)
主副小	魚の梅味噌焼き 野菜のオイボン炒め【真空】	キャベツのガーリックチヂミ	うじら豆腐 野菜の肉味噌炒め	魚のマース煮 鮭チャーハン	あじの梅しそ天ぷら ほうれん草と醤油の炒め	鮭の葱味噌焼き 肉じゃが	ザンザ(北海道産)揚げ キャベツの和えもの
④							
朝食	●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
主副小	南瓜入りカレーライス【真空】 バナナ(1/2本)	具たくさん味噌汁 しらす大根おろし マスカットゼリー	豆乳具たくさん汁 納豆たまごみそ	焼く小麦入り【真空】 バナナヨーグルト	味噌汁(ハベン・白菜) 野菜の塩炒め【真空】 バナナ(1/2本)	ポトドック ヨーグルト(カップ)	味噌汁(白菜・玉葱) 豚バラ大根煮【真空】 のりの佃煮
昼食	ご飯(マージン)	ご飯(マージン) 味噌汁(アサ・豆腐)	ご飯(マージン) トマトスープ(玉・豆・ハ)	中巻スープ(白・豆腐・キャ)	ご飯(マージン) トマトスープ(玉・キャ)	ご飯(マージン) 味噌汁(卵・わか・林)	ご飯(マージン) 味噌汁(卵・わか・林)
主副小	トマトのリゾット カワラーとツナのサラダ 牛乳	チキンのパン粉焼き キャベツのチヂミ風味	煮込みハンバーグ(常) かにサラダ	さばの塩焼き 白菜とツナのサラダ	中身汁(大) 豆乳ゼリー	鶏の韓国風唐揚げ なすのオイソース炒め 切干大根の明太サラダ	スープ(もぐ・葱) 鶏の鶏(芋なし) 卵豆腐
夕食	ご飯(マミール) 味噌汁(わか・ジャガ芋)	ご飯(マミール) 味噌汁(アサ・豆・林)	ご飯(マミール) 中華スープ(卵・わか)	ご飯(マミール) 味噌汁(小松菜・林)	ご飯(マミール) 味噌汁(小松菜・芋)	ご飯(マミール) 味噌汁(玉葱・卵)	ご飯(マミール) 清汁(ハベン・ミツハ)
主副小	赤魚の煮付け 人参シシリー【真空】	鮭のおろしソースかけ ひじきとキャベツの炒め煮	魚の唐揚げからめ 回鍋肉	豚肉の生姜焼き おろし菜のほうろく和え	魚の磯天ぷら 豚と野菜のみぞれ煮②	揚げ豆腐の甘辛煮 ブロッコリーのニンジン炒め	赤魚のしょう油煮し 厚揚げの味噌炒め
⑤							
朝食	●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
主副小	ボトフ【真空】 バナナ(1/2本)	味噌汁(ゆめ草・キャベツ) 焼く豆のさし揚げ炒め【真空】 おろしりんごヨーグルト	味噌汁(青梗菜・冬瓜) 炒り豆腐【真空】 野菜ジュース(レッド)	クリーム煮【真空】 ジョア(イチゴ)	中華粥 菜の花のソテー【真空】 卵焼き	野菜のトマト煮【真空】 ヨーグルト(カップ)	味噌汁(トロ・玉葱) 人参と大豆の炒め【真空】 油味噌
昼食	ご飯(マージン)	ご飯(マージン) 味噌汁(アサ・豆腐)	ご飯(マージン) トマトスープ(玉・豆・ハ)	中巻スープ(白・豆腐・キャ)	ご飯(マージン) 味噌汁(卵・わか・林)	ご飯(マージン) 味噌汁(もぐ・白菜)	ご飯(マージン) 味噌汁(卵・わか・林)
主副小	クリームパスタ コンソメスープ(玉・白)	揚げなすのトマトソース煮	鶏の柚子胡椒照焼き ひじきの炒り煮(豚)	アジの南蛮漬 ケープイリチー	揚げ魚のフリールからめ ほうれん草のナムル	豚肉のはちみつ煮 からし菜と人参の白和え	鶏の香味ソースかけ デュークニンジン
夕食	ご飯(マミール) 味噌汁(卵・アサ)	味噌汁(豆腐・わか)	トマトスープ(玉・豆・ハ)	ご飯(マミール) 清汁(アサ・豆腐)	ご飯(マミール) コンソメスープ(玉・アサ・ハ)	清汁(ハベン・ミツハ)	ご飯(マミール) スープ(卵・わか・林)
主副小	魚の胡麻味噌煮 大根の煮物【真空】	赤魚の甘辛煮 大根の梅和え	魚の赤りトマトソースかけ かぼちゃサラダ	豚肉の南部焼き じゃが芋の味噌煮	チキンのトマトソースかけ 白菜のコールスローサラダ	鮭の山椒味噌焼き 野菜チップス(三粒)	魚の柚子味噌炒め ごぼうの生姜煮

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

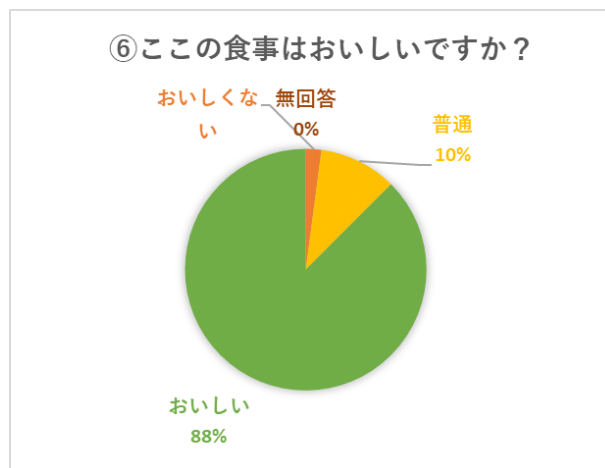
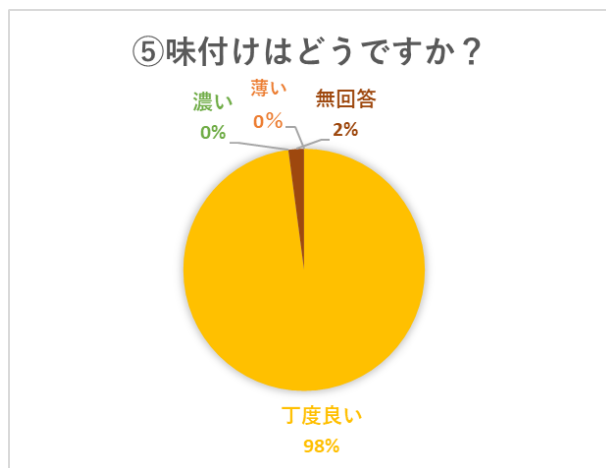
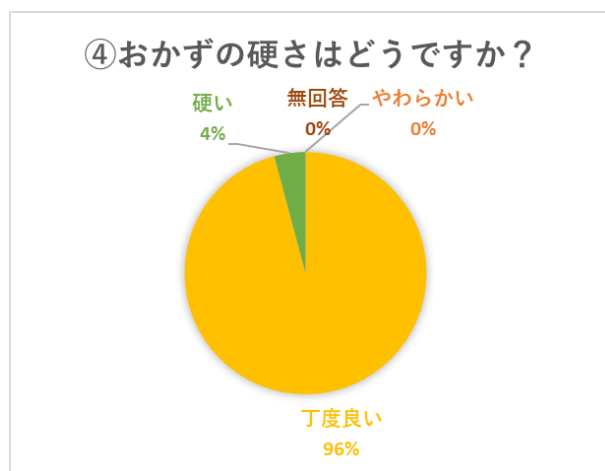
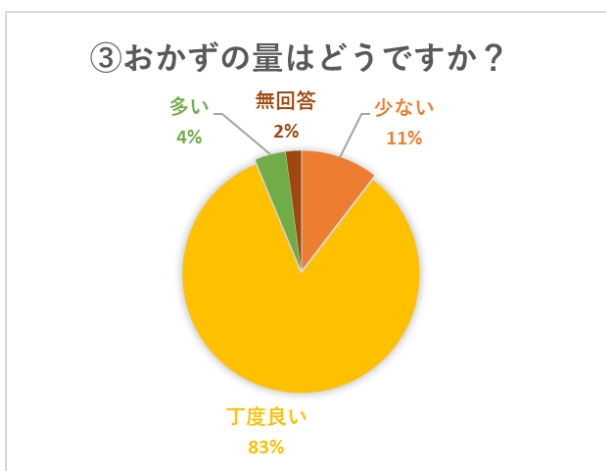
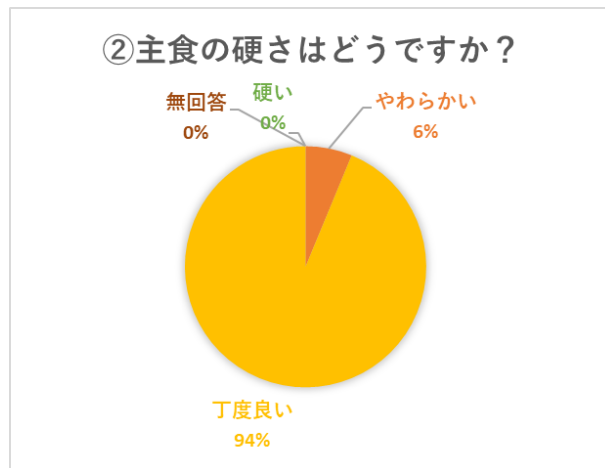
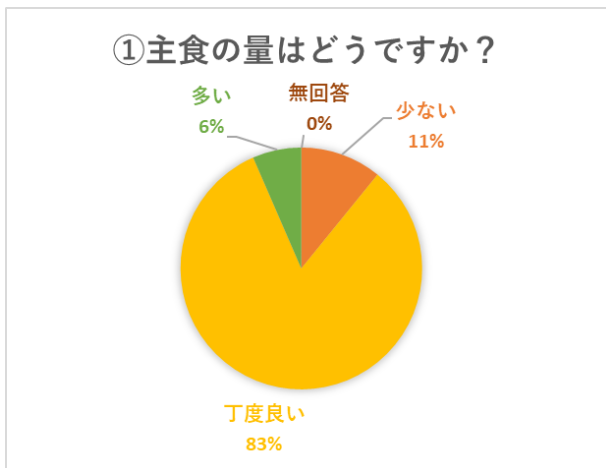


(6)残量調査結果表(デイ)

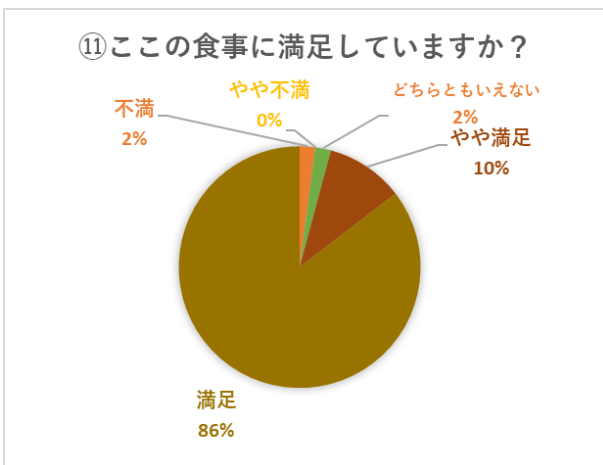
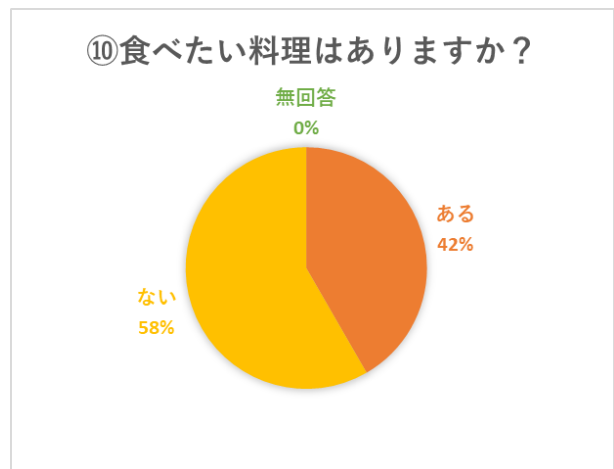
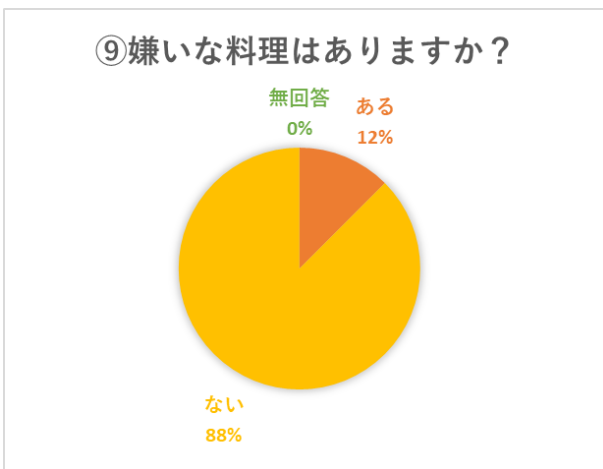
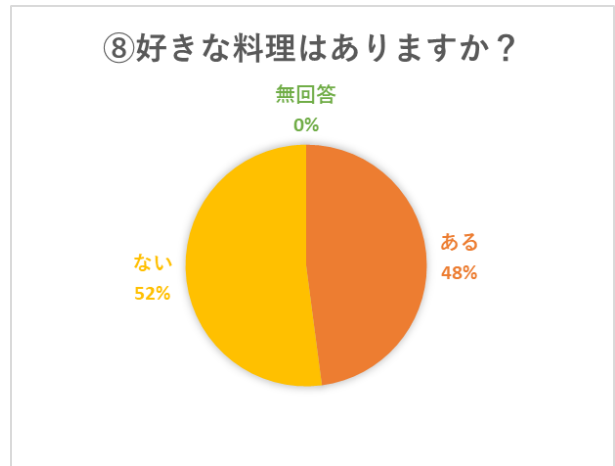
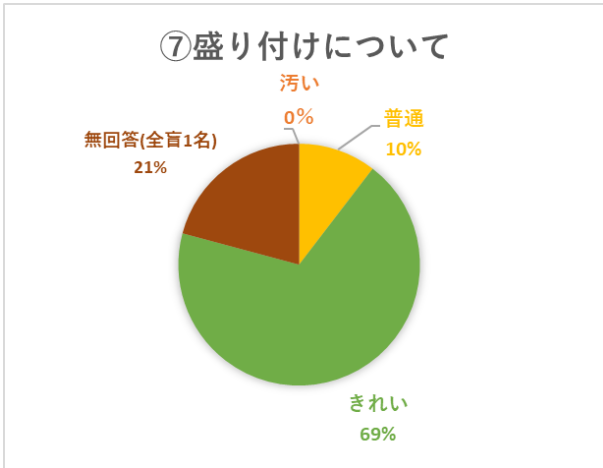
月		火		水		木		金		土	
サイクル	ごはん	大豆とじきの炊込みご飯	ごはん	味噌汁(鶏・薩・冬・豆・ネギ)	ごはん	味噌汁(なす・玉葱・ネギ)	ごはん	味噌汁(里芋・わか・ネギ)	ごはん	ごはん	味噌汁(キャベツ・冬瓜)合
星食	肉	1.0	0.9	0.9	3	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9
魚	手羽元のさっぱり煮【真空】	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2
副菜	鶏の塩焼き	5	2	2	4	2	2	2	2	2	2
小鉢	ポテトの山菜味噌和え	1	2	2	4	2	2	2	2	2	2
デザート	キウイフルーツ	1	2	2	4	2	2	2	2	2	2
残量	オレンジ	1	2	2	4	2	2	2	2	2	2
サイクル	ごはん	味噌汁(小松菜・長葱・卵)	ごはん	味噌汁(鶏・薩・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・ネギ)	ごはん	ごはん	味噌汁(キャベツ・冬瓜)合
星食	肉	1.2	1.3	1.3	6	1.3	0.9	1.0	0.9	0.8	0.8
魚	鶏の塩焼き	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
副菜	魚のモミじ焼き	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
小鉢	キャベツのスタミナ炒め	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
デザート	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
残量	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
サイクル	ごはん	味噌汁(ア・サ・豆腐)	ごはん	中華スープ(白・豆腐・チンゲン)	ごはん	味噌汁(卵・わか・ネギ)	ごはん	味噌汁(卵・わか・ネギ)	ごはん	ごはん	味噌汁(小松菜・長葱・卵)
星食	肉	1.3	0.9	0.9	1	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8
魚	鶏の塩焼き	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
副菜	さんまのオイスター煮	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
小鉢	小松菜と卵の炒め	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
デザート	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
残量	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
サイクル	ごはん	味噌汁(ア・サ・豆腐)	ごはん	中華スープ(白・豆腐・チンゲン)	ごはん	味噌汁(卵・わか・ネギ)	ごはん	味噌汁(卵・わか・ネギ)	ごはん	ごはん	味噌汁(小松菜・長葱・卵)
星食	肉	1.1	0.9	0.9	4	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
魚	鶏の塩焼き	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
副菜	キャベツの甘辛かつかけ	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
小鉢	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
デザート	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
残量	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
サイクル	ごはん	味噌汁(ア・サ・豆腐)	ごはん	中華スープ(白・豆腐・チンゲン)	ごはん	味噌汁(卵・わか・ネギ)	ごはん	味噌汁(卵・わか・ネギ)	ごはん	ごはん	味噌汁(小松菜・長葱・卵)
星食	肉	1.1	0.9	0.9	4	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
魚	鶏の塩焼き	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
副菜	キャベツの甘辛かつかけ	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
小鉢	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
デザート	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
残量	オレンジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

↑回数 残量 (平均) < 献立変更について >  
 回数: 3 以上  
 残量: 1.0 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



⑩で食べたい料理

- ・ステーキ・ハンバーグ・フライドチキン
- ・揚げ物・ゴーヤ・巻き寿司・さしみ
- ・フライドポテト・鶏肉・ラーメン、餃子
- ・かつ丼・野菜・カタハランブー
- ・ナポリタン・スパゲティ

⑪で満足の理由

- ・何でも食べる。
- ・いつもおいしい。
- ・食べたいものは出ている。

⑪で不満の理由

- ・量が少ない。
- ・量が足りない。もっと食べたい。