

Nutrition education

食を通して伝えたい

食の楽しさ・文化・作法

×

一人ひとりの
本当の健康と幸せ

ボワ・アルモニーのランチ



社会福祉法人 ボワ・すみれ福祉会
ボワ・アルモニー

“食べる”ことからできる支援



社会福祉法人 ボワ・すみれ福祉会のうち、町田市木曽西地区にある事業所として、就労継続支援B型事業所/生活介護 ボワ・アルモニー、児童支援部 ボワ・コンサール・居住支援部 ボワ・ミニヨン・ボワ・クレールがあり、ご利用者は幼児期から青年期、70歳代の

方まで、幅広い年齢層の皆様にご利用いただいています。

ボワ・アルモニーを利用される皆様も、18～70歳代とその年齢層は広く、生活習慣病やメタボリック症候群の予備軍の方も少なくありません。給食では、一人ひとりの健康状態や嗜好を十分に考慮して、個々に適した食事が提供できるよう、朝の打合せに栄養士が参加して、給食作りを開始しています。

食事は生活（命）そのもの。「家庭的で、楽しい食事をしていただきたい…」そんな想いのもと、直営ならではの家庭的な料理や味、サービスの提供を心掛けています。法人各事業所のスタッフと連携をとりながら、ご家族ともコミュニケーションを図って、日々“ココロ”も“カラダ”も満たされる食事提供に努めています。



“おいしいための衛生管理”

調理員は毎朝厨房内を始めドアノブ、食堂などの消毒を行い、清掃点検表、食品衛生自主点検表、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理衛生管理についても細心の注意を図り、安心できる手作りランチの提供を行っています。

安心できる“おいしい”食材

食材は当日の使用分のみ発注し、納品の際は、賞味期限、品質、包装の不良や異物混入の有無、生鮮食品は温度測定を行って、使用食材の安全確認を行って記録しています。

地域生産地域消費を目指し、町田市やその周辺で収穫された野菜や豆腐、国産肉を仕入れています。魚介類や練り製品は、使用するグラム数を指定カットして仕入れています。米は、新潟の生産農家と直接契約をして、おいしいコシヒカリを白米と3分づき米（玄米に近い栄養素があるが玄米ほど固くない米）を毎月精米して使用しています。



契約生産農家の収穫風景

“おいしい”を食べていただくために（個別の対応）

食形態は、普通食（常食）の他、アレルギー対応食（代替・除去食）、個人の摂食機能に合わせた形態食の提供を行っています。また体調の優れない方へは、その日の体調に合わせて消化の良い、食べやすい食事を提供しています。

食事量は、必要摂取カロリーに合わせて、主食・副菜ともに、普通盛・小盛・ミニ盛りの食事量を設定して、一人ひとりに合わせて調節を行っています。さらに、カロリーコントロールが必要な方には、マンナンヒカリ（お米の代替食、原料が蒟蒻の低カロリー食品）をご飯に加えて提供をし、給食メニュー全体によるカロリーダウンを図っています。減塩の取り組みも行っていきます。



適時適温で“おいしい”を提供

セルフ方式での配膳を行っています。炊きたてのご飯、あつあつの味噌汁など、調理員がご利用者一人ひとりの顔を見ながら、直接手渡しして提供しています。サラダやフルーツも直前まで冷蔵庫に保管して、温かい物は温かく、冷たい物は冷たい状態で提供しています。

※2020. 5月からはコロナ感染予防の為、密にならないように、食事を2交代制にして調理員が配膳するようにしています。

楽しく食べる ーランチの取組みー

誕生会&試食会



ご利用者の誕生日にご本人のリクエストメニューでお祝いをしています。誕生会には、保護者の方も試食会を兼ねて参加していただいています。



お祝いの言葉をいただいて、写真入りのオリジナルカレンダーをプレゼントして心温まるランチタイムを過ごしています。



行事食

季節の行事食、事業所の行事に合わせてのベント食の提供を実施しています。イベント食では、バイキング形式などを取り入れて1年を通して「食」に関して変化に富んだ、楽しい食環境作りを行って、『目で楽しみ』『味わい』音楽を聴きながら、リラックスできる環境で給食の提供を行っています。



外食・外注食

日常的に外食に行く機会の少ないご利用者には、とても好評を頂い

ている企画です。外食のメニューや外注食のお弁当を自分でメニューから選んでいただきます。メニューを選ぶ際、食べられる量、偏った食事にならないように「自分で考え」「自分で選ぶ」ことも重要な食育のひとつです。

選択メニュー

給食メニューの中で「選択メニュー」を設定しています。主食、主菜、副菜、果物、ドレッシングなど複数用意して、食べたいものを自分で選んでいただきます。実施当初は、「選ぶ」ことに時間がかかる方や、どちらかを選ぶことができず、両方を選ぶ方もいましたが、現在ではご利用者のみなさんに定着して、自分で好きなものを選んでいきます。



メニューは嗜好調査の結果を参考にして、嫌いな食材がある方でも他のメニューを選べるようにするなど工夫して、残食率はほぼ 0%です。また選択メニューによってご利用者のみなさんがいろいろな場面で、自己選択と、自己決定することができています。

健康へのアプローチ（食育）

毎年6月の食育月間に食育のテーマを決めて、「美味しく食べて、健康な体作りのサポートが出来る」食育週間を行っています。今まで実施した例として

- ・ テーブルマナーを体験出来るように、フランス料理をご用意して、順番に運ばれてくるお料理を、ナイフとフォークで食べる。
 - ・ 海外の料理や日本の郷土料理を提供してその地方の文化や食材を知る。
 - ・ 味噌作りやキノコ類の栽培を通して、出来るまでの過程を見守りありがたく感謝の気持ちを持って給食でいただく e t c . . . 。
- など毎回趣向をこらして行っています。





社会福祉法人 ボワ・すみれ福祉会
ボワ・アルモニー

〒194-0037 東京都町田市木曽西 2 - 9-18

TEL : 042-791-0144

FAX : 042-794-3766

E-mail : arumony@eagle.ocn.ne.jp

