

# 食事支援課『検食』を語る

たのしく  
パクりんご



2021年  
10月1日(金)  
Heart to Heart

番外編特別号

検食は、ただの食事ではなく、利用者の  
保健衛生に関わる大切な【業務】です。

検食簿記入時の配慮点として、

×：「私は、鶏肉が嫌いだから、食べませんでした。」  
↓もちろん、アレルギーショック等で食べられない場合は例外です。

△：「ご馳走様でした」といった、挨拶等の評価に繋がらない表現。

△：「美味しかったです」といった嗜好により個人差のある表現。

○：「今日のハンバーグのたれが最高の塩梅でした。」

↓味付けにも関わり、塩分量が適正であると考察可能。

その他、献立により口に合わ

ないことがあると思います。その

時は、その事実を柔らかく表現

してお伝えください。

調理師もプロ【業務】として

調理しています。マイナスイ意見

にも、モチベーションは下がらな

いので、改善の意欲に繋がる様な

優しい表現で遠慮なくご記入下

さい。それが協働です。

意見を参考に、献立・加工・味付

け等の改善に向け前向きに取り

組みます。

×事例のような嗜好の問題で

残す場合は、全部を食べなくても

も一口程度の確認はできます。

「肉に火が通っていない」・「異

臭がする」など、その場の判断が

集団食中毒や事故防止に繋が

ります。



検食時の視点として、

①異物混入の確認

②加熱・冷却処理の、適切な実施

③異味・異臭など、異常の確認

④一食分の適性量確認

⑤味付け・香り・色彩・形態確認

利用者の嗜好に関する配慮

利用者目線

⑥検食時間記入は、

利用者提供時間30分前で統一

記入担当と記入時間は、

各事業所の所定時間に準ずる

⑦献立の感想や調理法の確認

以上、立派な『間接支援』ですね。

**注目!**

下半期は、一月と三月に

足立・多摩ブロックの

献立を共有して、メインメニュー

の交換に挑戦します。自慢のレ

シピがブロックを越えて皆さん

のもとに届く予定です。



《こまめな手洗いと手指消毒をお願いします!!》