食事、提供方法にもこだわり

サポート工夫で実現

高齢者施設にとって利用者に提供する食事に悩みは付き物だ。特に、有料老人ホームやサービス付き高齢者向け住宅など、入居者が365日生活する施設は飽きを感じさせず、楽しんでもらえる食事のために様々な策を講じる必要がある。日総ニフティ（横浜市）では給食会社と密に連携し、入居者目線に立った食事の追及を行っている。同社の執行役員で介護付有料老人ホーム「すいとぴ一港南台ｍｉｏ」（横浜市）の施設長も務める小野寺俊子氏に話を聞いた。

日総ニフティ 執行役員
すいとぴ一港南台 mio
小野寺俊子施設長

―施設について。

小野寺 当社では現在、有料老人ホームを5棟運営しています。当施設は2009年の開設で当社が運営する5棟の中で2番目に新しい施設です。居室は全30室、その内29室で現在入居者が生活をしています。平均介護度は1：5程度で比較的元気な方々が暮らしています。

―食事を重視した運営を行っているようです。

小野寺 こだわりを持った食事提供を特徴にしています。私は元々、当社の在宅介護部門で働いていました。当施設の開設が決まり、施設長に就任したのですが、有料老人ホームは病院ではなく、また、入居対象者として想定されるのが比較的自立度の高い人ということでしたので家庭のような