

栄養管理センター

《概要》

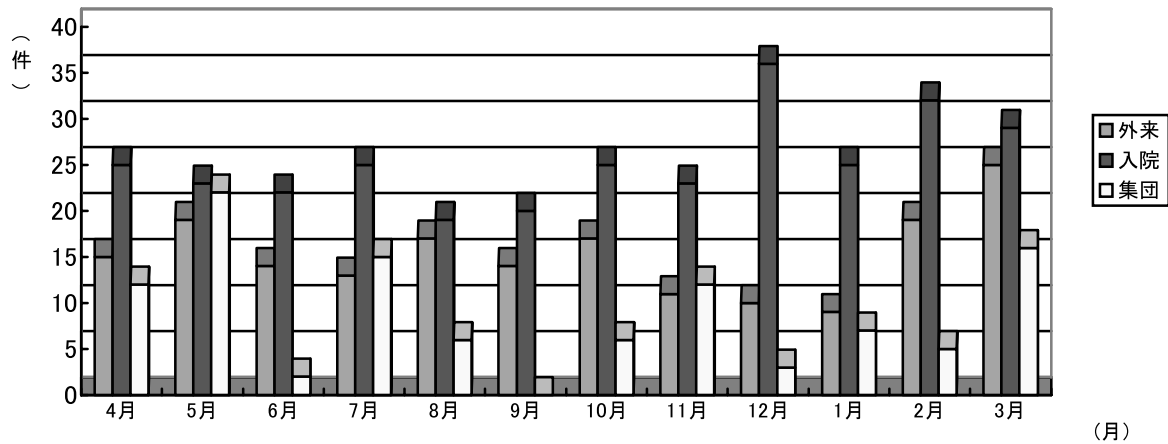
病院機能評価 ver5.0 受審により、栄養管理センター業務手順（マニュアル）の見直し、完成を行い業務体制を整えた。診療報酬における栄養管理実施加算では、算定率を 89.9%（3 月分）とし前年度と比較しおよそ 3% 上昇することができた。日本静脈経腸栄養学会認定 NST 専門療法士認定教育施設にも 3 月に認定を受け次年度以降に研修施設として運用していけるよう準備していくことにする。

《実績》

＜平成 20 年度 栄養指導件数＞

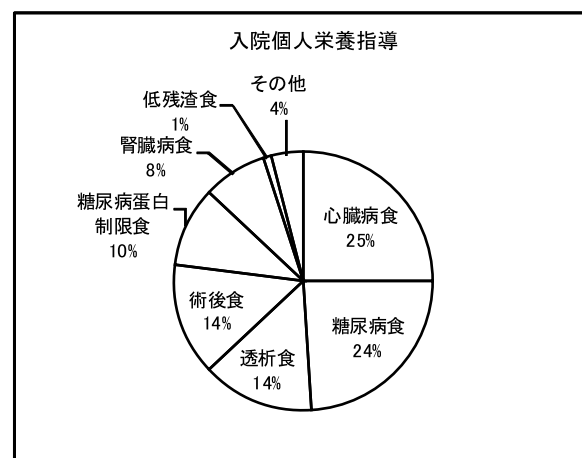
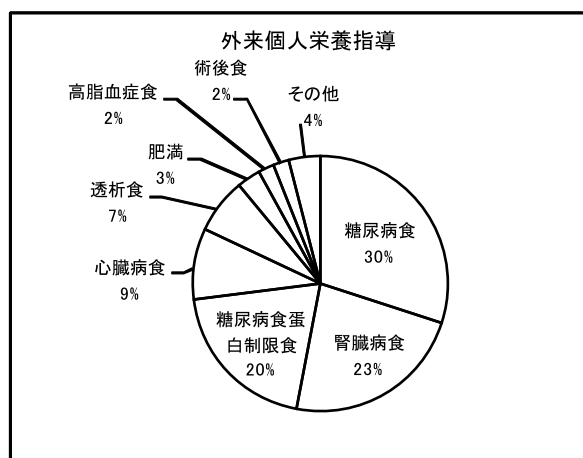
(件)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
外来	15	19	14	13	17	14	17	11	10	9	19	25
入院	25	23	22	25	19	20	25	23	36	25	32	29
集団	12	22	2	15	6	0	6	12	3	7	5	16
合計	52	64	38	53	42	34	48	46	49	41	56	70



＜栄養士臨地実習＞

大学名	学年	人数	期間
関西福祉科学大学 健康福祉部 福祉栄養学科	4 年	2 名	平成 20 年 6 月 9 日～平成 20 年 6 月 20 日
大阪樟蔭女子大学 臨床栄養学部	3 年	1 名	平成 21 年 2 月 23 日～平成 21 年 3 月 6 日



平成 20 年度 月別給食数・給食費

	普通食	特別食	検食	合計	1日平均 給食数	1日1人当 平均給食費
4月	12,105	7,546	342	19,993	666	924
5月	11,846	6,997	350	19,193	619	987
6月	11,872	6,254	573	18,699	623	933
7月	12,123	6,302	603	19,028	614	939
8月	13,072	4,897	610	18,579	599	897
9月	12,468	4,370	595	17,433	581	954
10月	12,339	5,607	612	18,558	599	873
11月	12,708	6,116	601	19,425	648	900
12月	12,138	6,982	624	19,744	637	915
1月	12,389	6,618	633	19,640	634	867
2月	12,444	6,738	565	19,747	705	825
3月	14,607	7,207	616	22,430	724	825
月平均	12,509	6,303	560	19,372	637	903
1日平均	411	207	18	637		
1食平均	137	69	6	212		301
食種別比率	64.6	32.6	2.8	100		

<平成20年度 年間行事食（イベント食）>

日付	行事食名	献立内容	日付	行事食名	献立内容
4/24 夕	卯月御膳	<ul style="list-style-type: none"> ・たけのご飯 ・盛り合わせ ・わけぎと揚げの辛酢味噌 ・涼風饅頭 	1/1 朝	お正月①	<ul style="list-style-type: none"> ・鯛ご飯 ・盛り合わせ (黒豆・祝かまぼこ) ・関西風味噌汁 ・みかん
5/5 夕	子供の日	<ul style="list-style-type: none"> ・豆ご飯 ・天ぷら盛り合わせ ・アスパラの梅肉がけ ・清汁（とろろ昆布） ・かしわもち 	1/1 昼	お正月②	<ul style="list-style-type: none"> ・お赤飯 (さわら黄金焼・北・含め煮) ・紅白なます ・湯葉のお吸い物
6/1 夕	鮎の解禁	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鮎の塩焼き ・茄子のさっぱり和え ・にゅうめん ・梅ゼリー 	1/1 夕	お正月③	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・ミートローフ ・コールスローサラダ ・野菜スープ煮
7/7 夕	七夕 (デザート サービス)	<ul style="list-style-type: none"> ・冷やしそうめん ・うなたま豆腐 ・茄子の揚げ煮 ・杏仁豆腐 	1/2 朝	お正月④	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きたてパン・ジャム ・ソーセージエッグ ・みかん ・飲み物
8/7 夕	葉月イベント	<ul style="list-style-type: none"> ・菜飯 ・盛り合わせ ・涼風饅頭 ・抹茶あずき 	1/2 昼	お正月⑤	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・ホワイトシチュー ・マリネ ・もやしのソテー
9/15 夕	敬老の日	<ul style="list-style-type: none"> ・栗ご飯 ・さんまの塩焼き ・含め煮 ・松茸の清汁 ・むらさめ 	1/2 夕	お正月⑥	<ul style="list-style-type: none"> ・初春ちらし ・白和え ・手毬まんじゅう
10/5 夕	お祭り (デザート サービス)	<ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼き ・キノコのおろし和え ・ほうれん草のお浸し ・わらびもち 	2/3 夕	節分の日	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司盛り合わせ (巻き寿司,いなり寿司) ・いわしの塩焼き ・お浸し ・清汁（とろろ昆布） ・節分豆
11/6 夕	霜月御膳	<ul style="list-style-type: none"> ・五目釜飯 ・西京焼き ・小松菜の梅肉がけ ・含め煮・土瓶蒸し風 ・きなこプリン 	3/3 夕	ひな祭り	<ul style="list-style-type: none"> ・五目ちらし寿司 ・魚の柚子味噌焼 ・菜の花の辛子和え ・湯葉のお吸い物 ・ひなあられ
12/22 夕	クリスマス (ドリンクサービス)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鶏肉のワインソースがけ ・マリネ ・ミネストローネ ・パナコックフルーツソース ・赤ワイン 50cc 			

<その他の小イベント>

日付	行事名	献立内容
7月	土用の丑	夕食にうなぎ丼
12月	大晦日	夕食に年越しそば
1月	七草の日	朝食に七草粥