

栄養管理センター

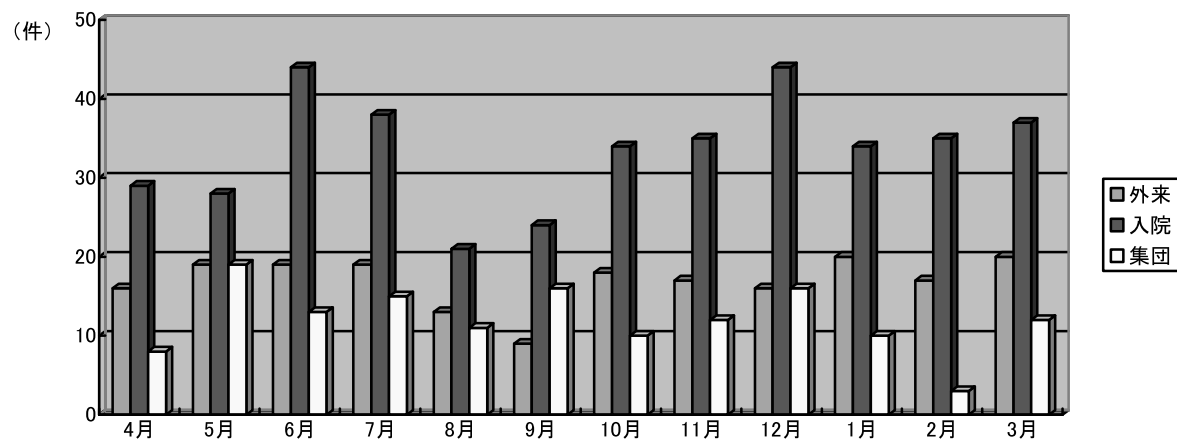
《概要》

平成21年度は、6月より地域開業医からの栄養指導の受入れを行い地域医療機関との連携を深め、糖尿病療養指導においては9月より教育入院パスを開始しチームでの療養指導を実施した。入院給食では栄養基準を改正し、特別加算食を増加させるためマニュアルの整備を実施し、また嚥下食の見直しを実施した。

《実績》

＜平成21年度 栄養指導件数＞ (件)

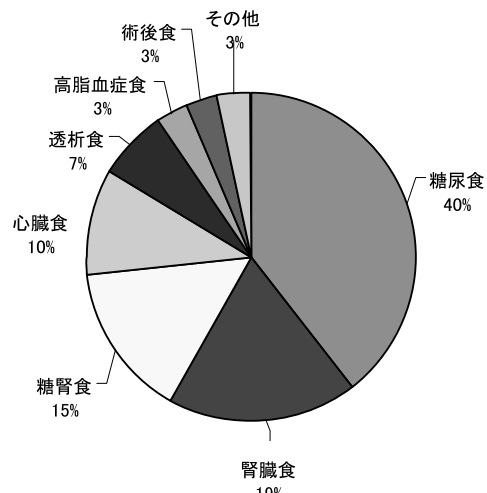
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
外来	16	19	19	19	13	9	18	17	16	20	17	20
入院	29	28	44	38	21	24	34	35	44	34	35	37
集団	8	19	13	15	11	16	10	12	16	10	3	12
合計	53	66	76	72	45	49	62	64	76	64	55	69



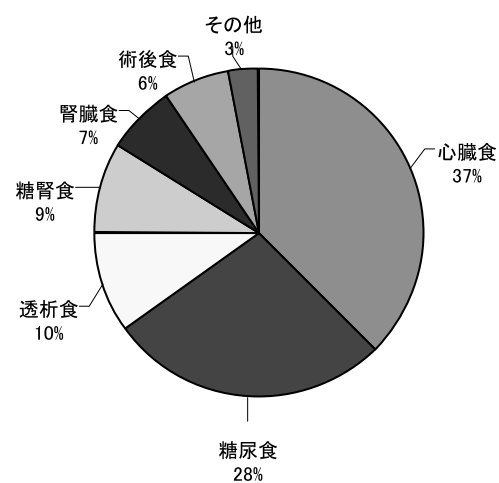
＜栄養士臨地実習＞

大学名	学年	人数	期間
大阪樟蔭女子大学 臨床栄養学部	3年	1名	平成22年3月8日～平成22年3月21日

＜外来個人栄養指導＞



＜入院個人栄養指導＞



平成 21 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	14,292	7,017	557	21,866	729	750
5月	12,935	6,148	601	19,684	635	828
6月	14,243	5,792	561	20,596	687	786
7月	14,553	6,358	592	21,503	694	762
8月	14,169	6,559	602	21,330	688	810
9月	13,503	6,346	583	20,432	681	750
10月	14,762	7,244	616	22,622	730	741
11月	14,183	6,971	604	21,758	702	732
12月	15,386	7,073	630	23,089	745	729
1月	13,609	7,181	645	21,435	691	732
2月	13,784	6,714	560	21,058	752	744
3月	14,898	7,182	611	22,691	732	789
月平均	14,193	6,715	597	21,505	706	763
1日平均	467	221	20	708		
1食平均	156	74	6	236		254
食種別比率	66.1	31.4	2.5	100		

<平成 21 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
4/9 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 (ぶり照り焼・エビ・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 ・鶏肉きのこソース ・コールスローサラダ ・もやしのソテー
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 ・玉子豆腐のゆずあん ・かき揚げ ・コーヒーゼリー 	1/2 昼	お正月⑤	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・豚しゃぶ温野菜添え ・マカロニサラダ ・磯部揚げ
8/13 夕	葉月イベント	<ul style="list-style-type: none"> ・菜飯 ・すずきの香草焼き ・夏野菜炊き合わせ ・刺身蒟蒻・涼風饅頭 ・抹茶小豆 	1/2 夕	お正月⑥	<ul style="list-style-type: none"> ・初春ちらし ・白和え ・蟹真蒸
9/21 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 	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 ・小松菜のわさび和え ・清汁（とろろ昆布） ・節分豆
10/7 夕	お祭り (デザート サービス)	<ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼き ・大根の柚子風味 ・キノコのトマト和え ・わらびもち 	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
11/6 夕	霜月御膳	<ul style="list-style-type: none"> ・五目釜飯 ・鱈の幽庵焼き ・大根と生麩の田楽 ・青菜わさび和え ・土瓶蒸し風・パンナコッタ 			
12/22 夕	クリスマス (ドリンクサービス)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鶏肉変わりパン粉焼き ・ボイルドサラダ ・コンソメスープ ・カルピスゼリー ・赤ワイン 50cc 			

<その他の小イベント>

日付	行事名	献立内容
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