

# 栄養管理センター

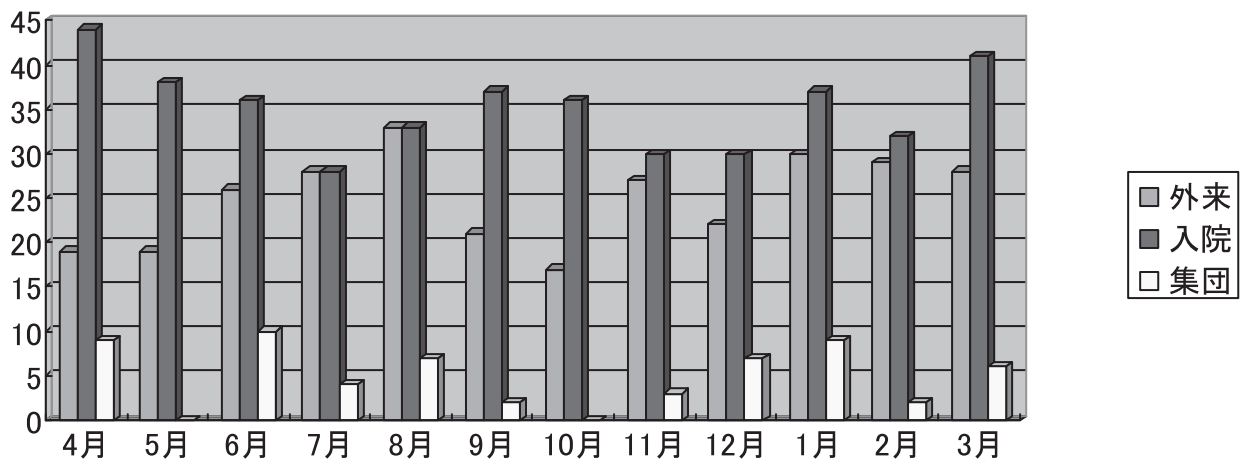
## 《概要》

平成22年度は管理栄養士が3名から4名の体制とし、外来随時栄養指導を開始し外来診療協力体制の強化を行いました。結果として、外来栄養指導件数を増加することができました。食事療養費損益の減少としては、時間外絶食オーダーの減少と給食材料入札方の工夫により材料費の節約を行うことができました。

## 《実績》

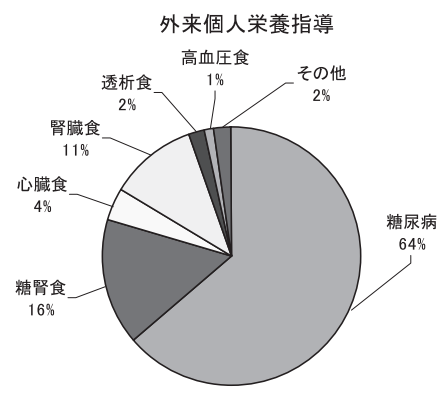
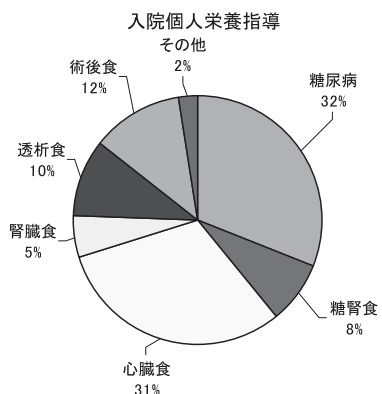
＜平成22年度 栄養指導件数＞ (件)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
外来	19	19	26	28	33	21	17	27	22	30	29	28	299
入院	44	38	36	28	33	37	36	30	30	37	32	41	422
集団	9	0	10	4	7	2	0	3	7	9	2	6	59
合計	72	57	72	60	73	60	53	60	59	76	63	75	780



＜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23年2月14日～平成23年2月25日



平成 22 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	13,691	7,885	592	22,168	739	741
5月	15,340	7,187	648	23,175	748	771
6月	15,426	6,606	609	22,641	755	768
7月	15,175	6,225	634	22,064	712	768
8月	14,902	7,382	627	22,911	739	759
9月	14,687	5,890	609	21,186	706	813
10月	15,608	6,413	635	22,656	731	729
11月	15,129	6,119	610	21,858	729	759
12月	13,719	6,810	639	21,168	683	768
1月	14,402	7,004	651	22,057	712	777
2月	13,736	6,080	569	20,385	728	777
3月	14,843	6,917	609	22,369	722	735
月平均	14,722	6,712	619	22,053	725	764
1日平均	484	221	22	725		
1食平均	161	74	7	242		255
食種別比率	68.7	31.3	2.9	100		

<平成22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"> <li>・たけのご飯</li> <li>・盛り合わせ</li> <li>・わけぎと揚げの辛酢味噌</li> <li>・涼風饅頭</li> </ul>	1/1 朝	お正月①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯛ご飯</li> <li>・盛り合わせ (黒豆・祝かまぼこ)</li> <li>・関西風味噌汁</li> <li>・みかん</li> </ul>
5/5 夕	子供の日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆ご飯</li> <li>・天ぷら盛り合わせ</li> <li>・アスパラの梅肉がけ</li> <li>・清汁（とろろ昆布）</li> <li>・かしわもち</li> </ul>	1/1 昼	お正月②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お赤飯</li> <li>・盛り合わせ</li> <li>・紅白なます</li> <li>・湯葉のお吸い物</li> </ul>
6/1 夕	鮎の解禁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・鮎の塩焼き</li> <li>・茄子のさっぱり和え</li> <li>・にゅうめん</li> <li>・梅ゼリー</li> </ul>	1/1 夕	お正月③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・鶏肉きのこソース</li> <li>・コールスローサラダ</li> <li>・もやしのソテー</li> </ul>
7/7 夕	七夕 (デザート サービス)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷やしそうめん</li> <li>・玉子豆腐のゆずあん</li> <li>・かき揚げ</li> <li>・コーヒーゼリー</li> </ul>	1/2 昼	お正月⑤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・寄せ鍋</li> <li>・いとこ煮</li> <li>・大根の中華和え</li> </ul>
8/13 夕	葉月イベント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・菜飯</li> <li>・盛り合わせ</li> <li>・涼風饅頭</li> <li>・抹茶小豆</li> </ul>	1/2 夕	お正月⑥	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初春ちらし</li> <li>・白和え</li> <li>・蟹真蒸</li> </ul>
9/20 夕	敬老の日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栗ご飯</li> <li>・さんまの塩焼き</li> <li>・含め煮</li> <li>・松茸の清汁</li> <li>・むらさめ</li> </ul>	2/3 夕	節分の日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寿司盛り合わせ (巻き寿司,いなり寿司)</li> <li>・いわしの塩焼き</li> <li>・小松菜のわさび和え</li> <li>・清汁（とろろ昆布）</li> <li>・節分豆</li> </ul>
10/7 夕	お祭り (デザート サービス)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お好み焼き</li> <li>・大根の柚子風味</li> <li>・キノコのトマト和え</li> <li>・わらびもち</li> </ul>	3/3 夕	ひな祭り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目ちらし寿司</li> <li>・魚の柚子味噌焼</li> <li>・菜の花の辛子和え</li> <li>・湯葉のお吸い物</li> <li>・ひなあられ</li> </ul>
11/6 夕	霜月御膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目釜飯</li> <li>・豚肉と温野菜のコマソース</li> <li>・なすの山芋かけ</li> <li>・キノコのみそ汁</li> <li>・抹茶ミルクゼリー</li> </ul>			
12/22 夕	クリスマス (ドリンクサービス)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・ローストチキン</li> <li>・ミネストローネ</li> <li>・ボイルサラダ</li> <li>・パンナコッタ</li> <li>・ドリンク</li> </ul>			

<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