

栄養管理センター

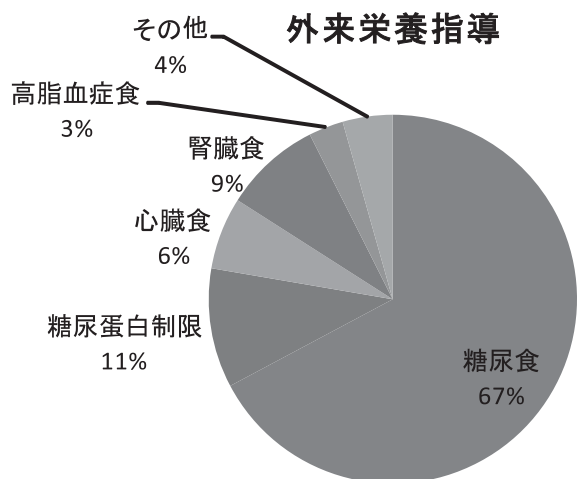
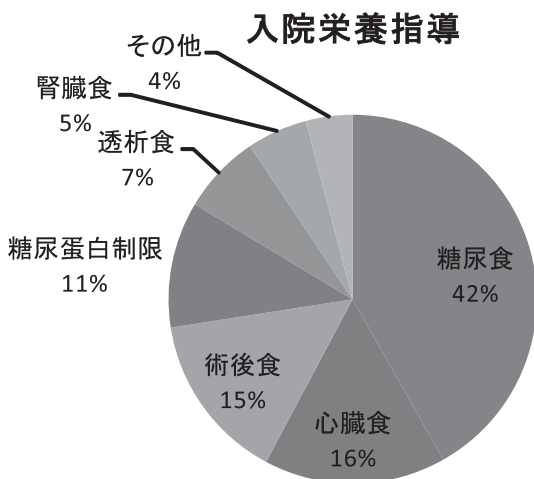
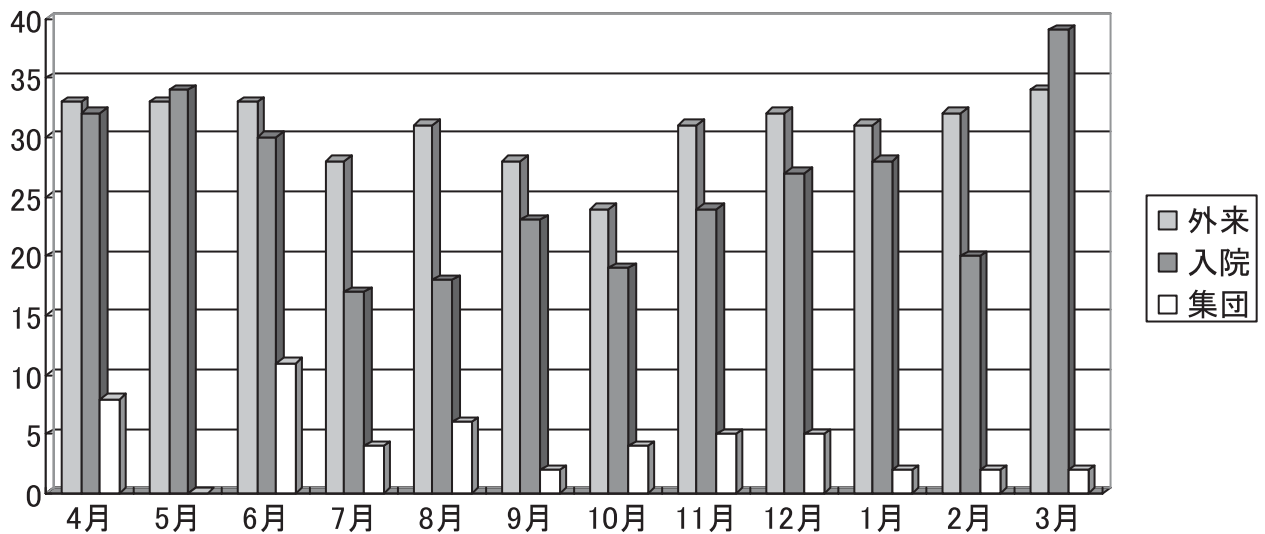
《概要》

平成23年度では、新病院開院以来、2度目の入院患者給食委託業務の委託選定を実施し、高度医療に求められる栄養管理と給食サービスを向上していくことにした。栄養指導では、年間840件以上を目標にしていたが、電子カルテシステム導入による病棟業務運用の変更によりパス栄養指導件数の減少から730件程度に留まることとなったが、次年度ではこれを改善していくことにする。災害対策に対して、備蓄食(3日分)の管理を行うが、次年度に引き続きマニュアルの完成、院内設置に向けて整理を行っていくことにする。

《実績》

＜平成23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	33	33	33	28	31	28	24	31	32	31	32	34	370
入院	32	34	30	17	18	23	19	24	27	28	20	39	311
集団	8	0	11	4	6	2	4	5	5	2	2	2	51
合計	73	67	74	49	55	53	47	60	64	61	54	75	732



平成 23 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	12,442	6,111	591	19,144	638	906
5月	12,546	6,459	644	19,649	634	858
6月	12,954	6,259	617	19,830	661	834
7月	13,251	5,721	648	19,620	633	879
8月	13,525	4,496	635	18,656	602	852
9月	12,093	4,035	627	16,755	559	978
10月	12,773	5,186	654	18,613	600	909
11月	12,260	5,150	654	18,064	602	897
12月	13,351	5,932	697	19,980	645	900
1月	13,051	5,856	689	19,596	632	924
2月	12,255	6,168	638	19,061	657	885
3月	11,951	6,413	678	19,042	614	846
月平均	12,704	5,649	647	19,001	623	889
1日平均	417	185	21	463		
1食平均	139	62	7	154		296
食種別比率	66.9	29.7	3.4	100		

< 栄養士臨地実習 >

大学名	学年	人数	期間
関西福祉大学 健康福祉学部	4年	2名	平成23年6月13日～平成23年6月24日
武庫川女子大学 生活環境学部	4年	2名	平成23年11月7日～平成23年11月18日
大阪樟蔭女子大学 臨床栄養学部	3年	2名	平成24年3月5日～平成24年3月16日

<平成 23 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
4/7 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 ・華かぶら 	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 ・盛り合わせ ・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 ・中華炒め
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 ・鶏肉の柔らか煮 ・いとこ煮 ・大根の中華和え
8/13 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
9/19 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 ・青菜のわさび和え ・清汁（とろろ昆布） ・節分豆
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 ・たたききゅうり ・茄子のごま味噌がけ ・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 ・卵ボーロ
11/3 夕	霜月御膳	<ul style="list-style-type: none"> ・五目釜飯 ・盛り合わせ ・なすの山芋かけ ・キノコのみそ汁 ・抹茶ミルクゼリー 			
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 ・コンソメスープ ・ボイルサラダ ・カルピスゼリー ・ドリンク 			

<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