

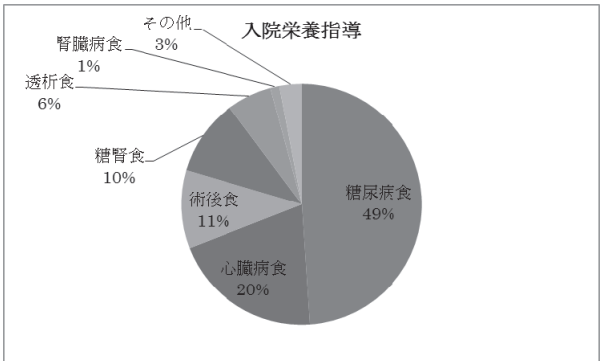
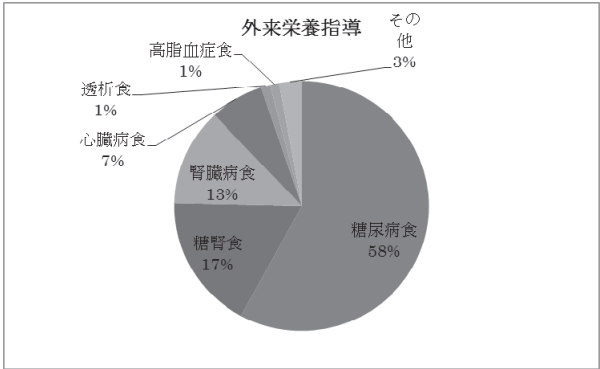
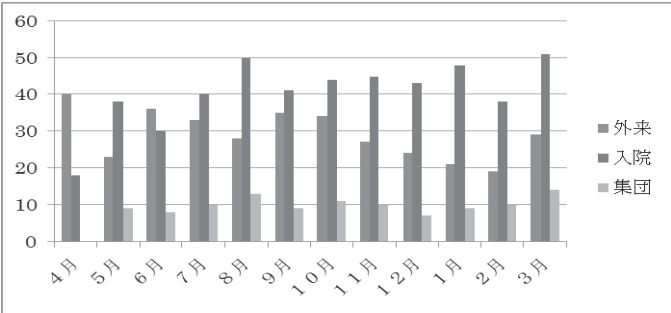
一関係部署一

栄養管理科

一概要一

平成24年度は、入院患者給食の新委託業者の給食業務移行作業と調整、そしてリスクマネジメント面での対策を中心に給食業務を行った。25年度においては、給食材料の調達業務の委託化に向けての準備をすすめていく予定である。栄養指導では、管理栄養士2名の退職の中クリニカルパスの栄養指導の運用の見直しを行うことで、入院栄養指導が増加し現状数を維持することができた。また、特別治療食としては、入患者数の増加もあり給食数が増加し、前年度と比較し8.1%増加し37.8%とした。次年度においても継続的維持が望まれる。

＜平成 24 年度栄養指導件数＞



一実績一

＜平成 24 年度 月別給食数・給食費＞

	普通食	特別食	検査食	合計	1日平均給食数	1日1人当平均給食費
4月	10,689	6,668	641	17,998	599	933
5月	12,102	8,136	670	20,908	674	945
6月	13,213	7,727	652	21,592	719	915
7月	13,611	8,329	676	22,616	729	846
8月	13,210	9,184	667	23,061	743	876
9月	12,493	8,932	655	22,080	736	813
10月	13,693	8,790	673	23,156	746	861
11月	13,577	8,261	647	22,485	749	840
12月	13,064	8,373	691	22,128	713	927
1月	12,649	7,634	690	20,973	676	864
2月	12,279	8,201	603	21,083	727	858
3月	13,766	8,298	664	22,728	733	819
月平均	12,862	8,211	660	21,734	712	874
1日平均	422	269	21	714		
1食平均	140	89	7	238		291
食種別比率	59.2	37.8	3.0	100		

＜栄養士臨地実習＞

関西福祉大学 健康福祉学部 4年生 2名 平成 24 年 6 月 18 日～平成 24 年 6 月 29 日
武庫川女子大学 生活環境学部 4年生 2名 平成 24 年 11 月 5 日～平成 24 年 11 月 16 日
大阪樟蔭女子大学 臨床栄養学部 3年生 2名 平成 25 年 3 月 4 日～平成 25 年 3 月 15 日

＜平成 24 年度 年間行事食（イベント食）＞

日付・行事食名	献立内容
4/23(夕) 春風御膳	・ ご飯 ・ 鱈の木の芽味噌焼き ・ 菜の花辛子と和え ・ 清汁
5/5(夕) 子供の日	・ ちらし寿司 ・ キャベツのゆかり和え ・ 清汁 ・ かしわもち
6/13(夕) 紫陽花御膳	・ ご飯 ・ 卵豆腐の海老あんかけ ・ キャベツの揚げ和え ・ 清汁 ・ 小豆かん
7/7(夕) 七夕	・ 肉みそうどん ・ 冬瓜の煮物 ・ なすの柚子あん ・ 天の川ゼリー
8/23(夕) 残暑お見舞	・ ご飯 ・ 豚しゃぶ風 ・ 冬瓜海老そばろあん ・ 清汁 ・ 紅茶ゼリー
9/17(夕) 秋の訪れ	・ ご飯 ・ 鮭の柚庵焼 ・ 金銀豆腐 ・ 里芋のごま味噌 ・ りんご
10/8(夕) 食欲の秋	・ ご飯 ・ 秋刀魚の塩焼き ・ 柿なます ・ さつま芋紅葉炒め ・ むらさめ
11/23(夕) 霜月御膳	・ ご飯 ・ 鰯照り焼き ・ 春雨白和え ・ 清汁 ・ 抹茶プリン
12/25(夕) クリスマス	・ ご飯 ・ バジルチキン ・ オニオンスープ ・ かぶのマリネ ・ サワーゼリー
1/1(朝) お正月①	・ ご飯 ・ 盛り合わせ(黒豆・数の子) ・ 雑煮風 ・ みかん
1/1(昼) お正月②	・ お赤飯 ・ 盛り合わせ ・ きんとん ・ かぶのゆず風味浅漬け ・ 吸い物
1/1(夕) お正月③	・ ご飯 ・ ボークチャップ ・ レンコンパリサミコ炒め ・ フレンチサラダ
2/3(夕) 節分の日	・ 恵方巻き ・ いわしの塩焼き ・ ほうれん草のわさび和え ・ 清汁 (とろろ昆布) ・ ポーロ
3/3(夕) ひな祭り	・ ちらし寿司 ・ 鯛の昆布蒸し ・ 菜の花の辛子酢みそ和え・ 清汁 ・ ひなあられ

＜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