

## 共同運営部門：栄養管理センター

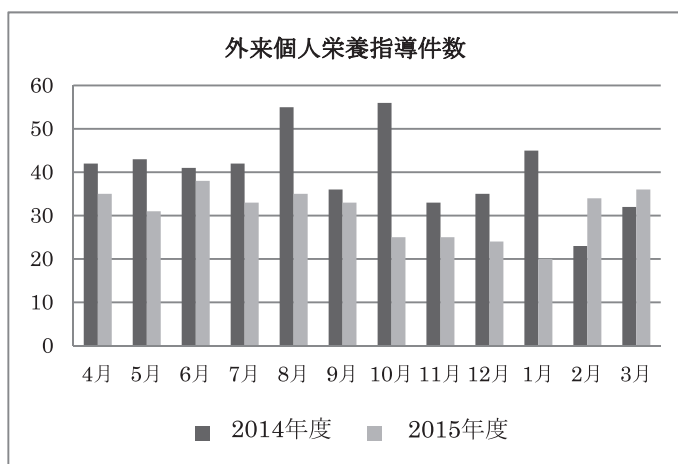
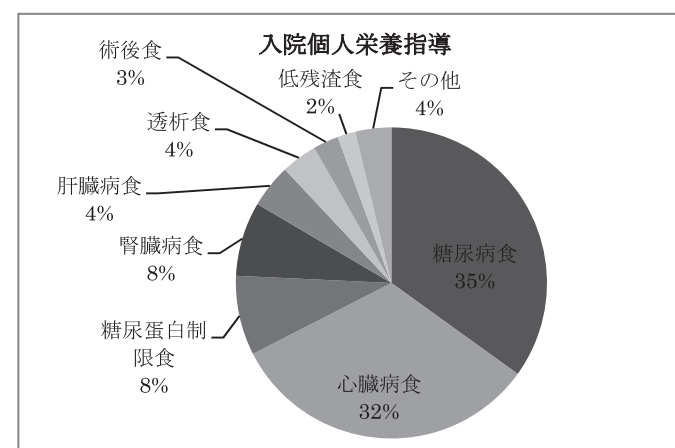
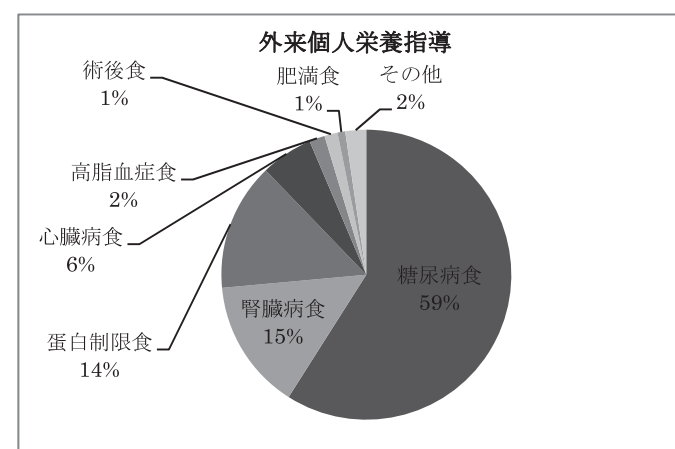
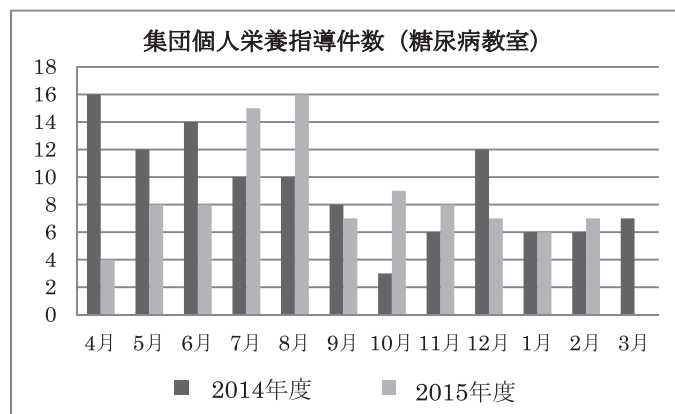
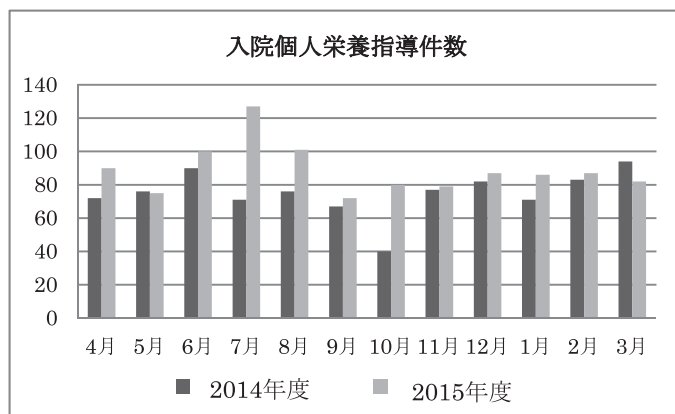
### —関係部署とスタッフ紹介—

役 職	スタッフ名
栄養管理科 主 査	住井 諭美
栄養管理科	宇野 妙子
栄養管理科	西村 和世
栄養管理科	江畑 有紀
栄養管理科	内原 真理

### —概要—

2015年度は管理栄養士1人退職、人員補充により5人体制で業務を実施した。専任とまではいかないが、1名につき2病棟の担当制、外来は交代制で実施している。個人栄養指導件数が1,530件/年(外来369件・入院1,066件・集団95件)となり、糖尿病教育入院の増加により入院栄養指導件数が増加した。チーム医療としてNSTの専従業務を担い、NST加算件数422件/年とした。チーム医療としては、これまでの褥瘡回診、緩和ケア回診、救命診療科や糖尿病チームのカンファレンスに加え循環器カンファレンスへの参加も開始した。乳幼児二次検診(すこやか検診)での栄養相談を51件/年実施した。入院給食においては、各診療科医師の協力により、特別食算定率を平均37.1%とし前年度に対し2.6%増加した。食事サービス向上では、妊産婦食専用食器の採用、そして骨髄移植時の食事(低菌食)を再開し移植時食欲不振時の対応としてレトルト食も開始した。月1回定例の季節のイベントメニューに加え、「調理師おすすめのメニュー」を月1回実施し好評を得ることができた。2月には「第一回おいしい食事推進プロジェクト会議」を立ち上げ、「日本一おいしい病院食」を掲げ月1回の定例会議を開催し、入院給食について検討している。

### —実績—



<2015年度 月別給食数・給食費>

	普通食	特別食	検食	職員	合計	1日の平均給食数	1日平均給食費
4月	14,608	9,212	252	215	24,287	809	990
5月	15,426	8,811	253	242	24,732	798	972
6月	14,597	7,979	254	218	23,048	768	981
7月	15,761	7,934	261	230	24,186	780	963
8月	16,915	7,894	259	235	25,303	816	966
9月	15,782	7,953	248	229	24,212	807	990
10月	14,378	10,159	259	227	25,023	807	978
11月	13,252	9,910	248	240	23,650	788	966
12月	14,823	9,361	261	257	24,702	797	984
1月	15,016	9,528	257	271	25,072	809	996
2月	15,317	9,816	243	250	25,626	884	960
3月	14,357	11,077	261	264	25,959	837	981
月平均	15,019	8,900	254	222	24,395	808	977
1日平均	492	299	8	8	807		
1食平均	164	100	3	3	25,202		325
食種別比率	60.9	37.1	1	1	100		

<2015年度 年間行事食(イベント食)>

日付・行事食名	献立内容
4/15(夕) 春風御膳	・桜ごはん・白身魚の木の芽みそ焼き ・アスパラごま酢和え・茶碗蒸し・ヨーグルトゼリー
5/5(夕) 子供の日	・山菜ご飯・白身魚のよもぎソースかけ・筍安平 ・とろろ汁・かしわもち
6/22(夕) 水無月御膳	・枝豆ご飯・鶏の照り焼きおろしマヨソース ・茄子のゼリー寄せ・スープ・わらび餅
7/7(夕) 七夕	・冷やしそうめん・冬瓜とツナの煮物 ・あなごの酢の物・サイダーゼリー
8/23(夕) 葉月御膳	・とうもろこしご飯・アジの南蛮漬け ・冬瓜のなめこあんかけ・きゅうりの梅おかか和え ・寒天寄せ
9/17(夕) お月見御前	・きのこご飯・鮭の和風クリームソース ・れんこんのサラダ・吸い物・かぼちゃようかん
10/16(夕) 実りの秋	・さつまいもご飯・鶏のカレーパン粉焼き ・根菜サラダ・きのこスープ・ゼリー
11/17(夕) 霜月御膳	・白身魚のフライ・ジャーマンポテト ・フルーツゼリー・赤だし汁・黒ごまプリン
12/25(夕) クリスマス	・コーンご飯・ローストチキン・ミモザサラダ ・クリームスープ・ムース
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・湯葉の吸い物
1/1(夕) お正月③	・ご飯・ミートローフ・カレージャーマン ・ほうれん草のごま和え
2/3(夕) 節分の日	・恵方巻き・いわしの塩焼き ・ほうれん草とごぼうのサラダ・きのこの清汁 ・ポーロ
3/3(夕) ひな祭り	・三色ご飯・白身魚の柚子みそ焼き ・菜の花のわさびマヨ和え・吸い物・三色ゼリー

<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

—今年度の成果と反省点—

人員の変更により前半は栄養指導件数の減少が危惧されたが勤務体制の変更により前年度以上に増加できた。前年度より準備を進めてきた乳幼児検診栄養相談も順調にスタートでき、循環器カンファレンスに参加を開始し栄養士病棟配置の先駆けとした。入院給食においては、「おいしい食事推進プロジェクト会議」を実施しさらなる食事改善と、目まぐるしく進歩する医療情勢に合わせた新しい運用が求められるところである。

—来年度への抱負—

病棟カンファレンスに参加し入院患者さんの食事調整を行う等の病棟業務の充実を図る。外来においては、心臓リハビリや周術期術前の栄養指導を実施し周術期における栄養管理を強化することとする。また診療報酬改定により嚥下障害、低栄養、がん患者さんなどの栄養指導対象が追加されるため入院を強化しおよび栄養指導を実施していく予定である。入院給食においては、前年度に引き続き「日本一おいしい病院食」を目指し食事改善を行っていききたい。



<調理師おすすめのメニュー> 5/28

- ・ミートスパゲティ
- ・オムレツ
- ・冷製ポタージュ
- ・フルーツ