

共同運営部門：栄養管理センター

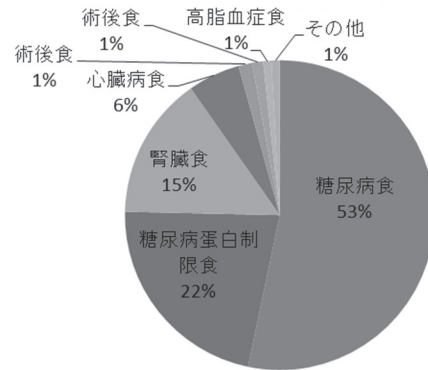
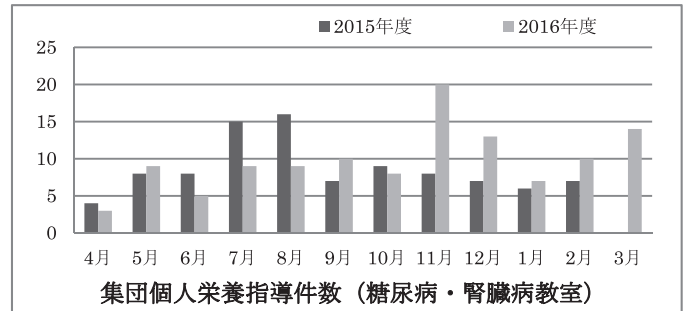
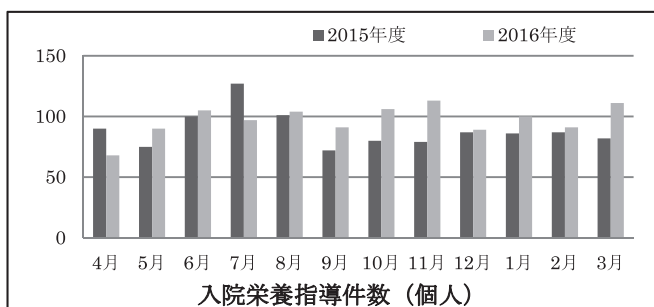
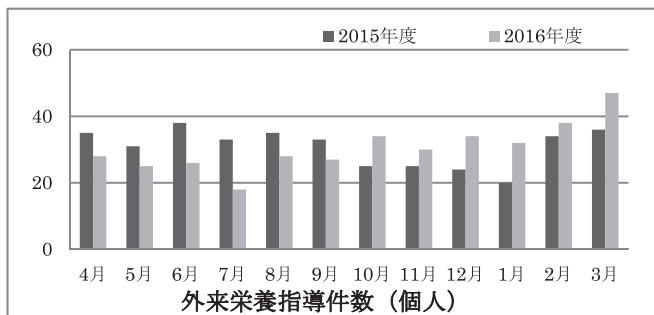
一 関係部署一

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
栄養管理科	廣瀬 芽衣

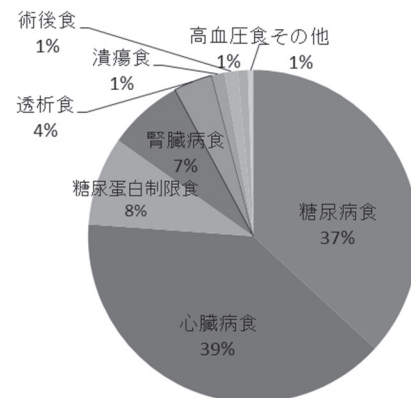
一 概要一

2016年度は管理栄養士5人体制でカンファレンス業務等の病棟業務を増加した。栄養指導においては、外来367件、入院1,165件(合計1,649件で119件の増加)となった。栄養指導運用の見直しを行い、周術期管理センターが立ち上がったことによるかと考えられる。集団栄養指導においては腎臓病教室を開始し117件(22件増加)の結果となった。検診事業においてはすこやか検診45件や健康フェスタ以外に1月より特定保健指導も開始することとなった(11件/1~3月)。チーム医療としてNSTの専従業務を担いNST加算件数524件/年(102件の増加)とした。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35.9%とし前年度に対し1.2%増加した。食事サービス向上では、常食において食事アンケートや使用米の試食会を実施し献立改善を実施した。昨年に引き続き、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回実施し調理師が得意としおすすめするメニューを実施し「日本一おいしい病院食」を掲げ入院給食の献立改善を実施した。また、使用食器では自助食器を追加し手の不自由な患者に対する対応を強化した。

一 実績一



外来個人栄養指導



入院個人栄養指導

<2016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日の平均給食費
4月	15,468	9,137	190	316	25,111	837	972
5月	15,151	8,793	193	358	24,495	790	718
6月	13,127	8,389	300	322	22,138	737	953
7月	15,038	9,124	235	304	24,701	796	963
8月	14,605	8,645	199	298	23,747	766	991
9月	13,630	9,608	266	308	23,812	793	981
10月	15,587	10,112	233	314	26,246	846	1012
11月	15,396	10,285	190	295	26,166	872	1047
12月	16,336	9,051	193	322	25,902	835	1116
1月	15,764	10,739	193		27,023	871	1086
2月	15,324	9,115	190	284	24,913	889	1048
3月	15,729	10,719	204	315	26,967	869	1072
月平均	15,096	9,476	255	313	25,101	825	996
1日平均	496	311	7	10	825		
1食平均	165	103	2	3	275		332
食種別比率	60.1	37.8	0.9	1.2	100		

＜2016年度 年間行事食(イベント食)＞

日付・行事食名	献立内容
4/11(夕) 春風御膳	・小松菜と桜海老の混ぜご飯 ・鶏の梅照り焼き ・吸い物 ・筍の木の芽味噌和え ずんだプリン
5/5(夕) 子供の日	・豆ご飯 ・牛肉の野菜巻き ・しらたきのペペロン風炒め ・なめことオクラの梅和え かしわもち
6/21(夕) 水無月御膳	・とうもろこしご飯 ・アジの南蛮漬け ・ゼリー寄せ ・ほうとう風みそ汁 ・ワッフル
7/7(夕) 七夕	・冷やしそうめん ・夏野菜ソテー ・胡瓜とトマトの胡麻和え ・サイダーゼリー
8/23(夕) 葉月御膳	・ご飯 ・鮭のピカタ ・夏野菜のトマト煮 ・サラダ ・夏みかんゼリー
9/15(夕) お月見御前	・ご飯 ・鮭のきのこクリームソース ・さつま芋のサラダ ・林檎のコンポート ・鉄ふりかけ
10/12(夕) 実りの秋	・きのこご飯 ・豚しそチーズ巻き揚げ ・りんごと白菜のサラダ ・冬瓜のそぼろあんかけ ・芋ようかん
11/16(夕) 霜月御膳	・鮭の混ぜご飯 ・秋刀魚の塩焼き ・きのこの味噌汁 ・三度豆のくるみ和え ・かぼちゃプリン
12/25(夕) クリスマス	・コーンご飯 ・フライドチキン ・ミモザサラダ ・ミネストローネ ヨーグルトムース
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 ・ビーフシチュー ・コロッケ ・茄子とツナの和え物
2/3(夕) 節分の日	・寿司盛り合わせ ・いわしの塩焼き ・白和え ・花魁と湯葉の清汁 ・ポーロ
3/3(夕) ひな祭り	・散らし寿司 ・鶏の柚子みそ焼き ・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—

栄養指導業務の運用を見直したことにより周術期管理センターにおける栄養指導や腎臓病教室、特定保健指導を順調に開始することができた。入院給食においては常食献立の改善を実施し、回復食と嚥下食の改善については、次年度で実施していくこととなった。

—来年度への抱負—

カンファレンス業務としては前年度より参画を開始しているが、今年度においては認知症チームの参加を予定している。入院サポートセンターにおける栄養指導業務についても次年度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実施していくこととする。