

共同運営部門：栄養管理センター

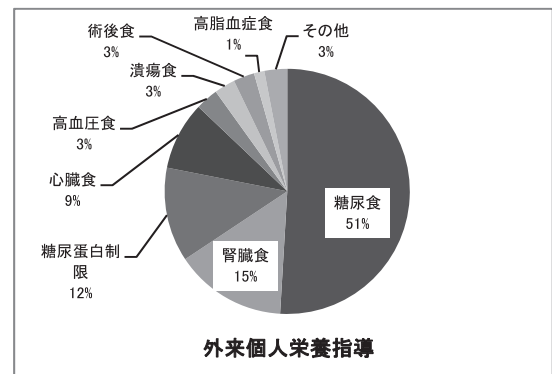
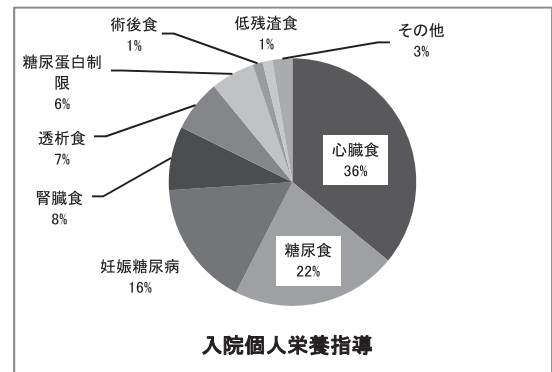
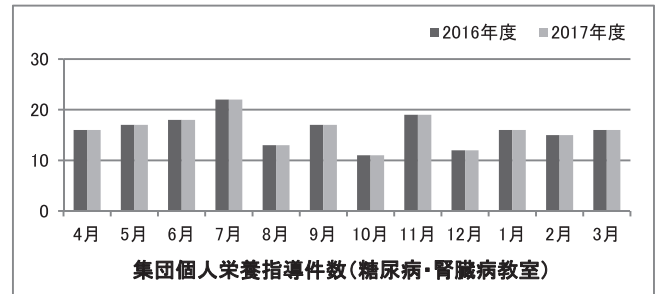
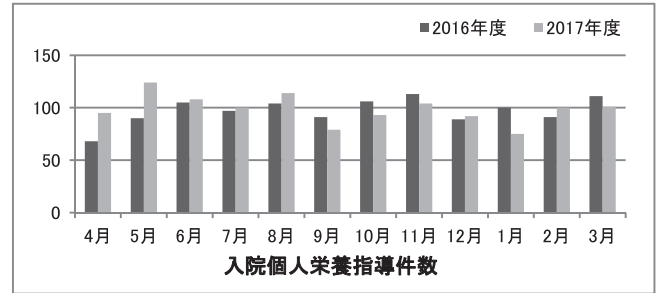
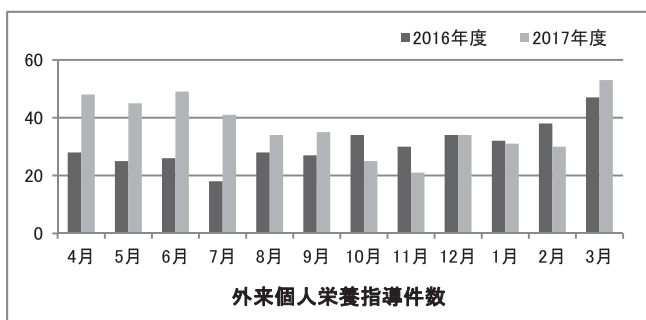
一 関係部署一

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	前田 有紀
栄養管理科	内原 真理
栄養管理科	廣瀬 芽衣

一 概要一

2017年度は管理栄養士1名増員し、6人体制でカンファレンスやチーム回診等の病棟業務や入外栄養指導、検診事業に加え、新たに看護学校講師(7コマ)を追加した。栄養指導においては、外来446件、入院1,185件(合計1,631件で99件の増加)となった。集団栄養指導においては腎臓病教室の開始で192件(75件増加)の結果となった。検診事業においては毎月実施のすこやか検診58件/年や健康フェスタ(10月)、特定保健指導において積極的支援4件、動機づけ支援19件(合計23件/年)を実施した。チーム回診としてNSTの専従業務を担いNST加算件数422件/年とした。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37.8%とし前年度に対し1.9%増加した。食事サービス向上においては、4月に9階レストランで試食会、アンケート調査を実施し常食の食事改善を実施するとともに、嚥下食のリニューアルのため7月に座学勉強会を開催し実施に向けての準備を行った。また、入退院サポートセンターにおいて、入院時の食事形態の聞き取りを実施していくため、体制を整えた。毎月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」といった、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」を掲げ食事サービス向上に努めている。施設面においては厨房設備の老朽化のため新規入れ替えを実施し、次年度も設備機能改善を引き続き継続していく予定である。

一 実績一



<2017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	17,954	9,653	145	295	28,047	934	1,083
5月	17,743	10,384	196	318	28,641	923	1,089
6月	16,261	10,092	195	279	26,827	894	1,035
7月	15,606	10,451	196	318	26,571	857	1,038
8月	17,647	10,007	200	309	28,163	908	1,029
9月	15,882	9,515	251	247	25,895	863	1,059
10月	17,228	9,777	214	248	27,467	886	1,020
11月	16,479	9,758	241	243	26,721	890	1,044
12月	16,384	10,460	258	259	27,361	882	984
1月	17,294	10,000	256	262	27,821	897	1,152
2月	15,458	10,657	235	230	26,580	949	1,074
3月	17,495	10,309	260	247	28,311	913	1,083
月平均	16,785	10,088	220	271	27,366	899	1,057
1日平均	551	331	7	8	899		
1食平均	183	110	2	2	299		352
食種別比率	61.3	36.9	0.8	1.0	100		

＜2017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	・豆御飯 ・鱈の梅照り焼き ・吸い物 ・菜の花の味噌胡麻和え ・ヨーグルトゼリー
5/5(夕) 子供の日	・わかめご飯 ・鱈の照り焼き ・アスパラの胡麻和え ・筍とベーコンのマスタード炒め ・かしわもち
6/21(夕) 水無月御膳	・ご飯 ・鮭の南蛮漬け ・冬瓜の柚子あんかけ ・オクラの梅わさび和え ・黒胡麻プリン
7/7(夕) 七夕	・冷やしそうめん ・かきあげ ・穴子の酢の物 ・サイダーゼリー
8/23(夕) 葉月御膳	・ご飯 ・夏野菜のキーマーカレー ・ラタトゥイユ風 ・きゅうりのピリ辛和え ・マンゴープリン
9/15(夕) お月見御前	・ご飯 ・鶏のきのこクリームソース ・コンソメスープ ・さつま芋のサラダ ・洋梨のコンポート
10/17(夕) 実りの秋	・きのこご飯 ・さんまの塩焼き ・根菜のきんぴら ・ほうれん草のお浸し ・芋ようかん
11/15(夕) 霜月御膳	・ご飯 ・秋鮭の利休焼き ・茶碗蒸し ・小松菜ときのこのくるみ和え ・林檎ゼリー
12/25(夕) クリスマス	・ご飯 ・ローストチキン ・ブロッコリーのサラダ ・ミネストローネ ・チョコバナナアオ
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 ・鱈の柚子味噌焼き ・吸い物 ・カリフラワーの梅じゃこ和え ・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—

管理栄養士の1名の増員とともに、栄養指導の拡充(腎臓病教育入院やその他栄養指導)、新規業務の開始(看護学校講師)することができた。入院給食では、常食献立の改善を行うとともに、次年度開始予定の嚥下食開始に向けての体制を整えることができた。

—来年度への抱負—

効率よく業務を行い、喜ばれる医療の提供ができるよう専門性を生かし、指導業務、チーム医療を実施していきたい。また入院給食においては、「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し、外国人受け入れ認定制度の更新年度でもあるため、更なるサービスの向上に努めていきたい。