

共同運営部門：栄養管理センター

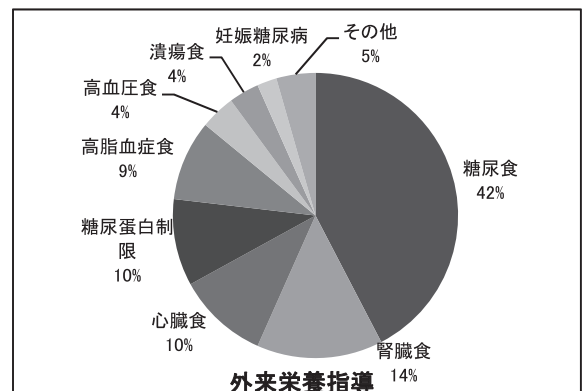
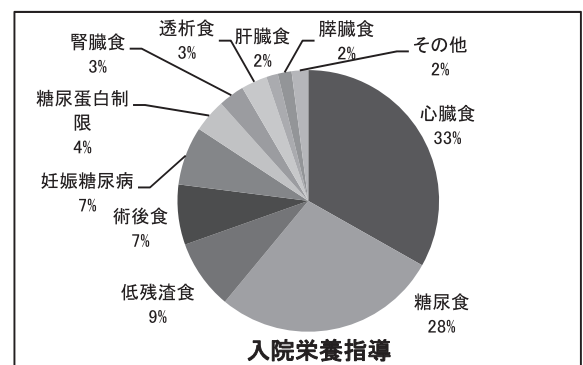
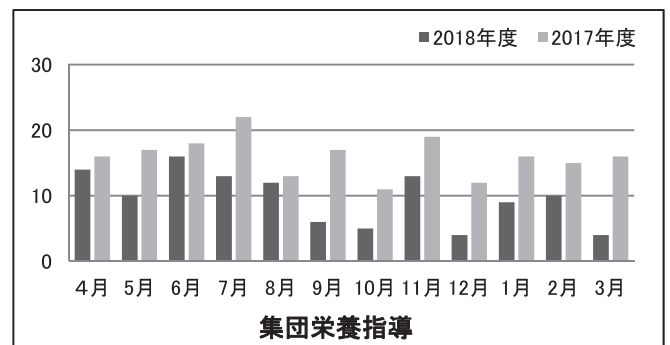
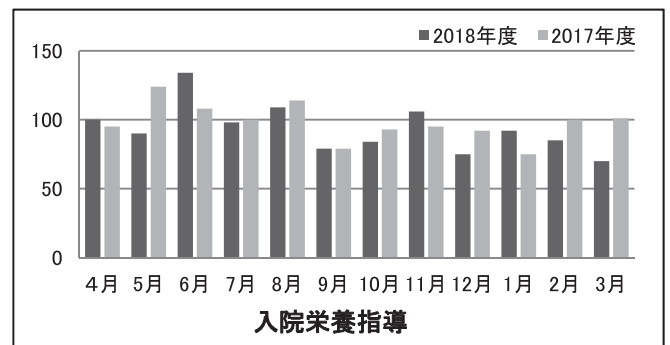
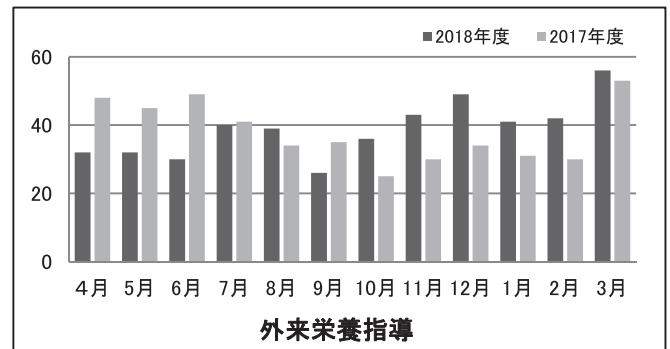
—関係部署—

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	前田 有紀
栄養管理科	西村 和世
栄養管理科	廣瀬 芽衣
栄養管理科	山本 理恵子
栄養管理科	内原 真理

—概要—

2018年度は電子カルテの入れ替えやJMIP受審、病院機能評価受審といった院内行事の準備を進めながら、産休代行の入退職により管理栄養士5～6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、看護学校講師2年目を実施した。栄養指導においては、外来466件、入院1,122件（合計1,588件で43件の減少）となった。集団栄養指導においては糖尿病教室を中心に116件実施、検診事業においては毎月実施のすこやか検診58件/年やりんくう健康フェスタ(9月)、特定保健指導において積極的支援3件、動機づけ支援12件（合計15件/年）を実施した。チーム回診としてNSTの専任業務を担いNST加算件数（りんくう483件、救命救急センター378件）/年とした。またこれまで実施してきた糖尿病予防指導を見直し、名称を早期腎症予防指導とし、毎週金曜日の午前中に行ってきた指導を9月より水曜日の午前中を追加し、11月より水曜日の午後の実施を追加し指導枠の拡大を実施し、指導件数を58件（前年度と比較し35件増加）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40.5%とし前年度に対し2.7%増加した。食事サービス向上においては、糖尿病食、心臓病食、腎臓病食において食事アンケートを実施し食事改善の準備を行った。そして妊産婦食の2週間献立を4週間献立への改変は8月より行っていくこととし、12月より妊娠糖尿病（GDM）食を新食種として開始した。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内の床補修を行い、厨房設備の老朽化に対して改善を実施した。

—実績—



＜2018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	11,350	14,295	251	239	28,047	935	1,107
5月	11,336	13,839	260	242	28,641	924	1,038
6月	12,608	13,365	253	240	26,827	891	969
7月	12,984	13,958	260	256	26,571	857	909
8月	14,911	13,132	264	234	28,163	908	945
9月	13,295	12,674	247	245	25,895	863	999
10月	13,147	11,219	262	254	27,467	886	1,055
11月	12,956	11,230	279	238	26,721	891	1,018
12月	13,077	11,198	257	263	27,361	883	1,062
1月	13,228	11,333	256	263	27,821	897	1,071
2月	11,314	9,539	237	229	26,580	949	1,085
3月	13,617	11,724	258	250	28,311	913	1,076
月平均	12,819	12,292		271	25,614	900	1,027
1日平均	421	404	8	8	842		
1食平均	140	135	3	2	281		342
食種別比率	50	48	1	1	100		

＜2018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 ・鯛の木の芽焼き ・若竹煮 ・なたね和え ・ほうじ茶プリン
5/5(夕) 子供の日	・ご飯 ・鶏肉の梅照り焼き ・筍安平 ・わさび和え・かしわ饅頭
6/21(夕) 水無月御膳	・ご飯 ・あじの南蛮漬け ・厚揚げのそぼろ炒め ・アスパラサラダ ・みかんゼリー
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
8/16(夕) 葉月御膳	・ご飯 ・・鮭のピカタ ・夏野菜のトマト煮 きゅうりの梅おかか和え ・ミルクゼリー
9/15(夕) お月見御前	・ご飯 ・鶏のきのこクリームソース ・春雨スープ ・さつま芋のサラダ ・うさぎ饅頭
10/17(夕) 実りの秋	・ご飯 ・あじのマスタードパン粉焼き ・きのこことマカロニにソテー ・根菜サラダ ・ぶどうゼリー
11/14(夕) 霜月御膳	・ちらし寿司 ・具沢山汁 ・きのこのバター醤油炒め ・ミモザサラダ
12/25(夕) クリスマス	・ご飯 ・ローストチキン ・白菜サラダ ・ミネストローネ ・チョコムース
1/1(朝) お正月①	・ご飯 ・盛り合わせ(黒豆・数の子) ・雑煮風 ・りんご
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 ・竹の子の炒め煮 ・吸い物 ・菜の花の辛子マヨ和え ・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

—今年度の成果と反省点—

新電子カルテシステム、JMIP受審、病院機能評価受審という院内行事をすすめながら、4ヶ月間の管理栄養士1名欠員状態の中で早期腎症指導の増枠、入院給食の改善を実施、施設修理を行っていくなど内容の充実した1年となった。

—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。次年度は2020年度に給食委託選定事業を予定しているため、さらに食事改善していけるよう準備をすすめていきたい。

