

共同運営部門：栄養管理センター

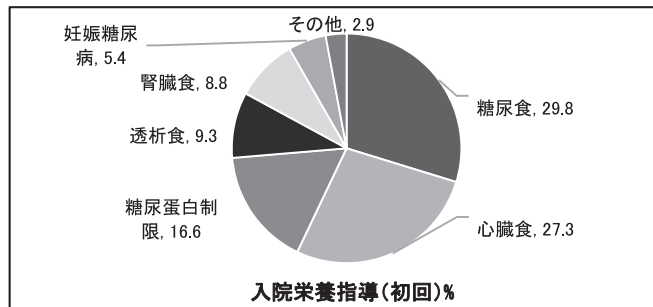
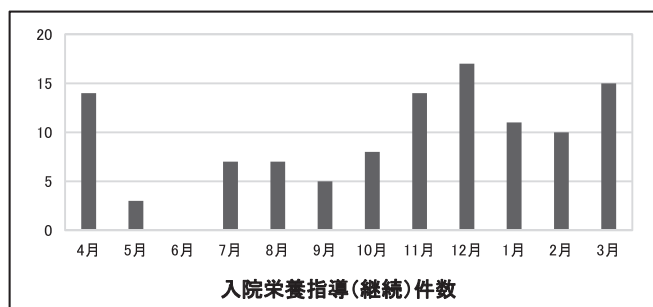
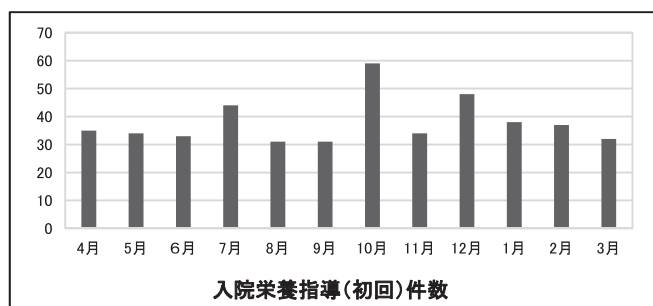
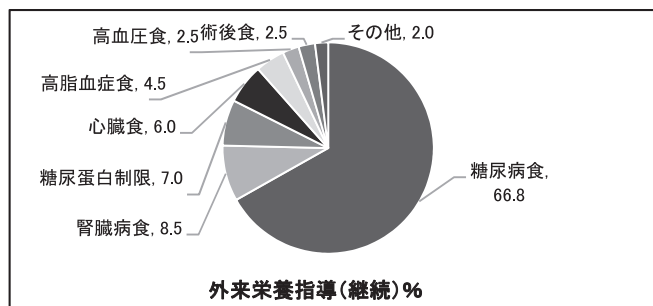
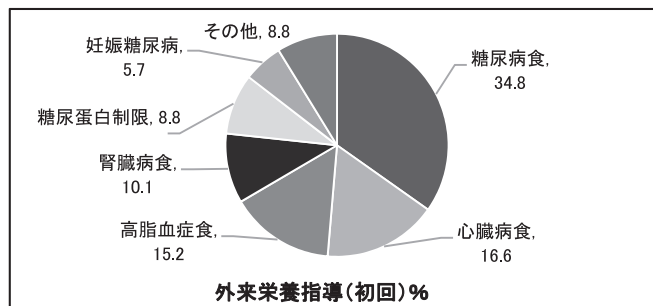
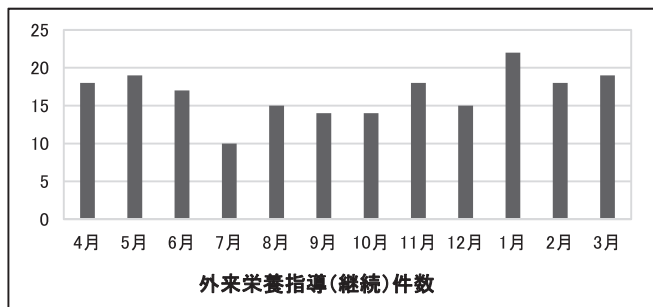
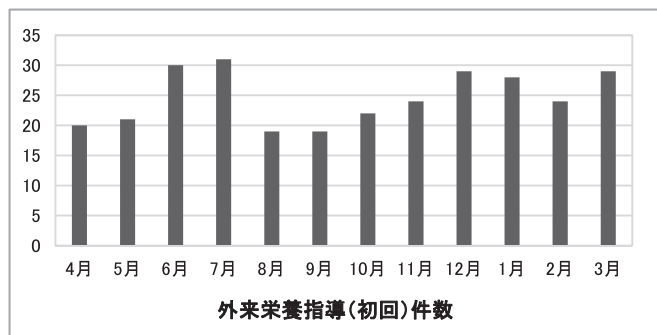
—関係部署—

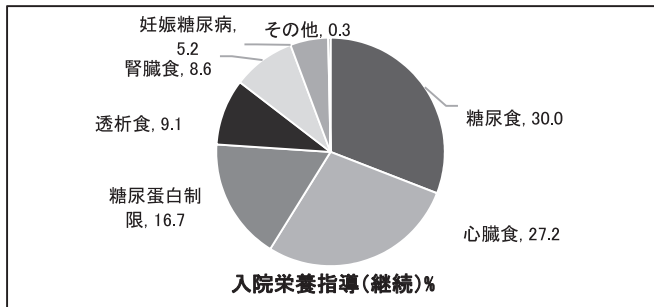
役 職	スタッフ名
栄養管理科主査	住井 諭美
栄養管理科	宇野 妙子
栄養管理科	前田 有紀
栄養管理科	西村 和世
栄養管理科	廣瀬 芽衣
栄養管理科	山本 理恵子
栄養管理科	内原 真理
栄養管理科	石坂 美幸

—概要—

2019年度は、これまでの入院給食を見直しレベルアップを図るため給食委託選定業務を実施した。当科の構成人員は管理栄養士7名(9月より1名育児休暇のため、1名代替として配置)、入院給食は全面委託を実施している。6月のG20大阪サミットでは院内全体において災害訓練を実施し災害体制の強化を行った。8月の近畿厚生局による適時調査では栄養管理計画書と栄養治療計画書兼報告書を変更。10月泉佐野健康フェスタや11月りんくう健康フェスタでは栄養相談を実施した。泉佐野泉南医師会看護専門学校では栄養学の講師として担当し3年目となった。栄養指導業務では、外来504件、入院1,265件(合計1,769件で181件の増加)となった。集団指導においては、糖尿病教室を中心に99件の実施。早期腎症予防指導では看護師、栄養士が同席した指導を70件実施した。検診事業においては、すこやか検診46件、特定保健指導を32件(協会健保での指導を開始)実施した。チーム回診では毎週のNST回診を行い、りんくう492件、救命救急センター372件(NST加算428件)とした。入院給食では特別食加算40.5%(前年同)とし、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、食事サービスの向上に努めた。

—実績—





<2019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	11,697	15,386	253	229	27,565	919	1,057
5月	11,123	15,584	234	250	27,191	877	1,290
6月	11,831	14,883	219	223	27,156	905	1,054
7月	12,000	15,238	262	231	27,731	895	1,015
8月	13,163	14,477	260	233	28,133	908	1,027
9月	11,979	14,614	249	224	27,066	902	1,028
10月	12,367	14,388	260	214	27,229	878	903
11月	11,688	13,623	233	217	25,761	859	954
12月	11,998	14,362	236	231	26,827	865	1,024
1月	11,055	14,948	185	233	26,421	852	822
2月	10,194	15,682	223	226	26,325	908	922
3月	11,375	15,099	239	234	26,947	869	868
月平均	21,611	27,428	439	422	27,029	886	11,964
1日平均	385	488	8	8	889		
1食平均	128	163	3	3	296		332
食種別比率	43.3	55.0	0.9	0.8	100		

<2019年度 年間行事食(イベント食)>

日付・行事食名	献立内容
4/10(夕) 春風御膳	・筍ご飯・鯖の梅肉焼き・春野菜炒め ・白和え・ほうじ茶プリン
5/5(夕) 子供の日	・ご飯・豚肉の野菜巻き・白菜の甘辛炒め煮 ・小松菜としめじの梅和え・かしわ饅頭
6/21(夕) 水無月御膳	・ご飯・鶏のレモンマスタート焼き・アスパラサラダ ・厚揚げのそぼろ炒め煮・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
8/13(夕) 葉月御膳	・ご飯・夏野菜のキーマカレー・サラダ ・ラタトゥイユ風・マンゴープリン
9/15(夕) お月見御前	・ご飯・鮭のきのこクリームソース・ピーマン炒め ・かぼちゃサラダ・うさぎ饅頭
10/16(夕) 実りの秋	・ご飯・あじの蒲焼・りんごと白菜のサラダ ・根菜のきんぴら・スイートポテト
11/14(夕) 霜月御膳	・ご飯・鶏の柚味噌焼き・茶碗蒸し ・ごぼうのくるみ和え・洋梨ゼリー
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 ・バナナ
1/1(昼) お正月②	・お赤飯・盛り合わせ・花魁と湯葉の吸い物
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・筍の炒め煮・吸い物 ・菜の花のお浸し・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—

給食委託選定業務を行う中で栄養指導件数の増加を図れたことは、積極的に栄養指導を受け入れ実施した結果だと考える。

—来年度への抱負—

入院給食では新体制を開始し、徹底した衛生管理のもと、安心・美味しい・喜ばれる食事、治療効果を高める食事提供を実施していくことにする。産科病棟での分娩後のカフェインレス飲料の提供等、患者サービスの向上のため新しい運用を予定している。新診療報酬では栄養関連の内容も多く含まれ、チーム医療や外来栄養指導においてさらなる活躍が期待できる。栄養指導、検診事業においては内容を充実させ件数の増加を図りたい。

