

—関係部署—

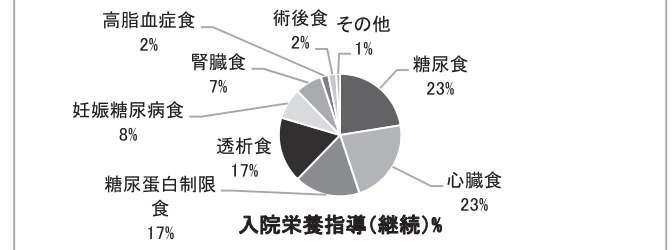
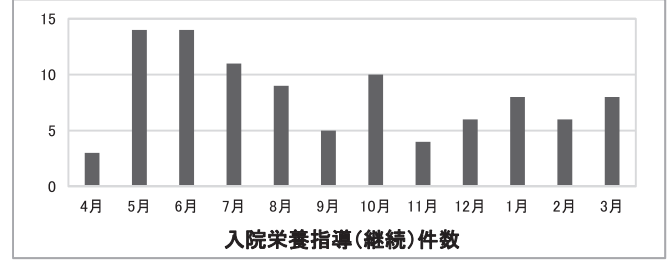
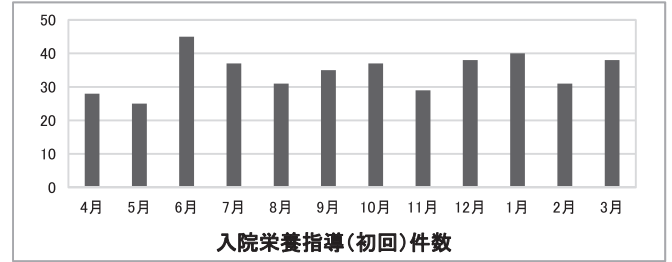
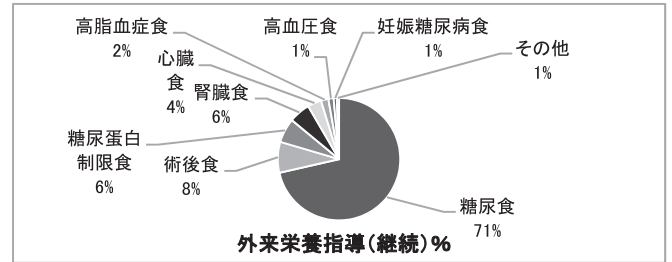
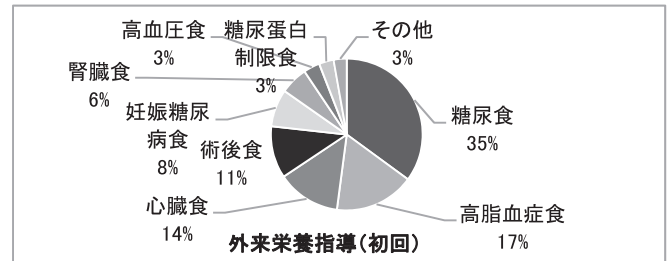
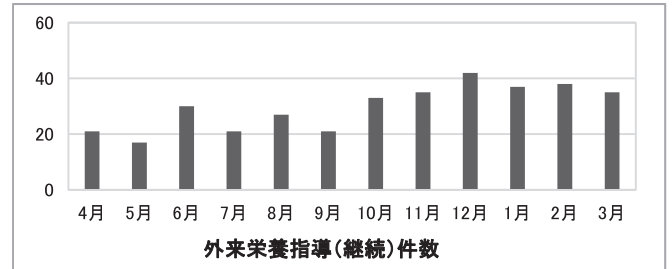
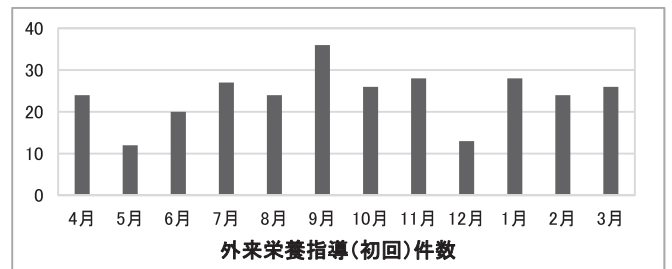
役 職	スタッフ名
栄養管理科主査	藤井 諭美
栄養管理科	宇野 妙子
栄養管理科	西村 和世
栄養管理科	廣瀬 芽衣
栄養管理科	山本 理恵子
栄養管理科	内原 真理
栄養管理科	石坂 美幸

—概要—

当科の構成人員は管理栄養士7名(常勤5名、非常勤1名、育休代替非常勤1名)、入院給食は全面委託を実施している。2020年度は、患者給食において4月より新業者による新体制を開始した。6月に周産期センターにおいてカフェインレス飲料、12月に低菌食(ライト)を開始する一方で、COVID-19の給食体制を実施した。入院給食では特別食加算40.1%(0.4減少)とし、月1回、季節のイベントメニューを実施、使用食器の見直しを実施、「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。

臨床業務において外来化学療法室における栄養指導を開始した。集中治療室においては勉強会開催や入院患者の栄養評価の開始など栄養管理体制の礎を築いた。病棟業務においても食事の聞き取りや食事調整が増加、病棟業務の充実を行った。栄養指導ではCOVID-19による影響もある中、外来栄養指導の継続指導の増加や外来指導ブースの増設を行い栄養指導件数の増加を図った。外来757件、入院920件(合計1,677件で92件の減少)となった。集団指導では糖尿病教室を中心に76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44件実施した。検診事業においては、すこやか検診37件(3~5月中止)、特定保健指導を40件実施した。11月に第4回世界糖尿病デーりんくう健康フェスタを実施、糖尿病患者の災害食に関する院内掲示を実施した。泉佐野泉南医師会看護専門学校では栄養学の講師を担当し4年目となった。チーム回診では毎週のNST回診を行い、りんくう447件、救命救急センター431件(NST加算401件)とした。

—実績—



＜2020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	8,613	12,593	238	198	21,642	721	781
5月	8,248	11,786	204	217	20,455	660	760
6月	8,339	12,695	262	199	21,495	717	764
7月	10,158	13,785	269	221	24,433	788	789
8月	10,445	13,200	268	218	24,131	778	797
9月	9,841	11,702	260	208	22,011	734	825
10月	9,714	14,169	270	200	24,353	786	817
11月	9,260	13,874	245	202	23,581	786	830
12月	9,860	13,617	242	210	23,929	772	812
1月	10,226	13,072	267	208	23,773	767	834
2月	8,788	12,888	242	186	22,104	789	803
3月	9,574	14,777	271	201	24,823	801	801
月平均	9,422	13,180	253	206	23,061	758	801
1日平均	310	433	8	7	758		
1食平均	103	144	3	2	253		267
食種別比率	40.9	57.2	1.1	0.9	100		

＜2020年度 年間行事食(イベント食)＞

日付・行事食名	献立内容
4/1(昼)	・ご飯 ・白身魚の道明寺蒸し ・筍の土佐煮 ・菜の花の香りしめじ ・杏仁豆腐
5/5(夕) 子供の日	・ご飯 ・肉じゃが ・キノコソテー ・ひじきサラダ ・かしわ饅頭
6/12(昼)	・ご飯 ・夏野菜カレー ・福神漬け ・ミモザサラダ ・あじさいゼリー
7/7(夕) 七夕	・ご飯 ・おろしハンバーグ ・冷やしそうめん ・冬瓜のあんかけ(冷) ・オレンジゼリー
7/21(昼) 土用の丑	・うなぎのちらし寿司 ・豆腐ととろろ昆布の清汁 ・長芋短冊 ・パイン
8/12(昼)	・冷やし中華 ・なすのそぼろあんかけ ・おくらのおえ物 ・すいか
9/22(昼)	・栗ご飯 ・さんまの塩焼き ・炊き合わせ ・柿なます ・おはぎ
10/31(夕) ハロウィン	・ご飯 ・白身魚の香草パン粉焼き ・かぼちゃグラタン 紫キャベツのマリネ ・パンプキンパバロア
11/23(昼)	・ご飯 ・鶏肉のくるみ焼き ・キノコソテー ・ほうれん草の白和え ・もみじまんじゅう
12/24(夕) クリスマス	・ご飯 ・ローストチキン ・ポテトグラタン ・サラダ ・カップケーキ
12/31(夕) 大晦日	・年越しそば ・海老の天ぷら ・大根サラダ ・マンゴープリン
1/1(朝) お正月①	・ご飯 ・雑煮風 ・おせち盛り合わせ(伊達巻き・黒豆・蒲鉾・なます) ・みかん
1/1(昼) お正月②	・赤飯 ・盛り合わせ ・炊き合わせ ・ゆず和え
1/1(夕) お正月③	・ご飯 ・トマトハンバーグ ・コーンポタージュ ・サラダ
1/2(昼) お正月④	・ご飯 ・天ぷら盛り合わせ ・炊き合わせ ・切り干し大根の和え物
1/2(夕) お正月⑤	・ご飯 ・赤魚の粕漬け焼き ・カレーソテー ・春菊の和え物
1/3(昼) お正月⑥	・ご飯 ・鶏の唐揚香味ソースがけ ・わかめスープ ・春雨サラダ
1/3(夕) お正月⑦	・ご飯 ・豚肉の梅照り焼き ・茶碗蒸し ・小松菜とささみの和え物
2/2(夕) 節分の日	・恵方巻き ・いわしの蒲焼き ・ゆばの清汁 ・菜の花の辛子和え ・節分豆
3/3(夕) ひな祭り	・ちらし寿司 ・里芋のそぼろあん ・菜の花の清汁 ・ひなあられ

—今年度の成果と反省点—

患者給食においては業者入れ替えによる影響もあったが新給食体制を確立し、衛生管理と栄養管理の改善を実施した。その中でCOVID-19対応や各食事サービスを実施でき、次年度に新たに開始していく事業の礎になった。栄養指導において外来栄養指導ブースの設置は栄養指導件数の増加につながり今後の外来栄養指導の拡充を示唆することが確認できた。

—来年度への抱負—

入院給食では高度急性期医療提供するための給食体制の強化と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ため食事改善を行っていく。集中治療室などの病棟栄養管理体制の構築、外来化学療法室の栄養指導の拡大を実施し治療効果の向上を図りたい。

