

一 関係部署一

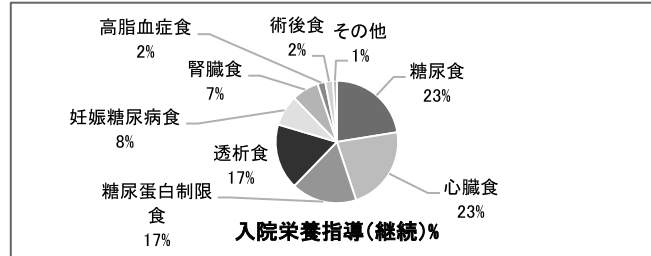
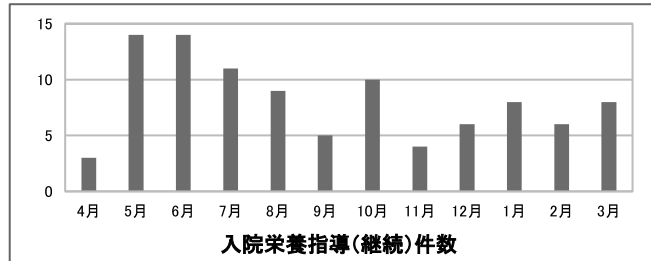
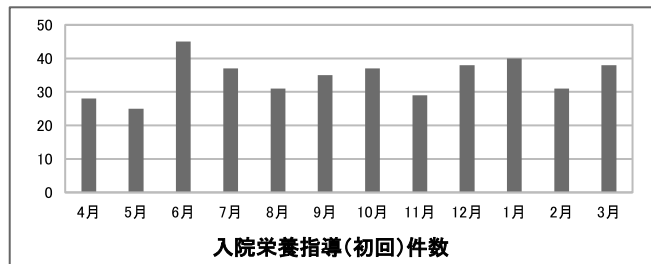
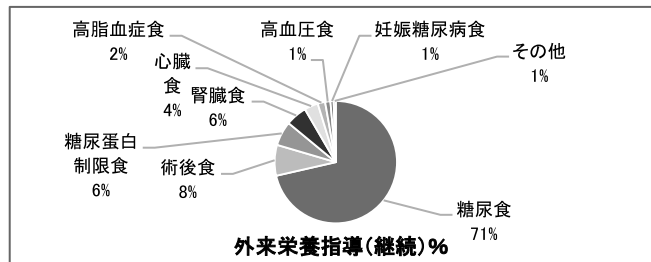
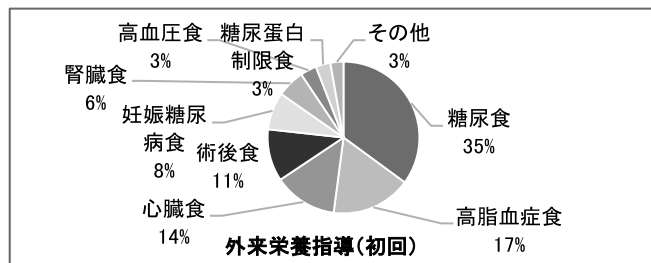
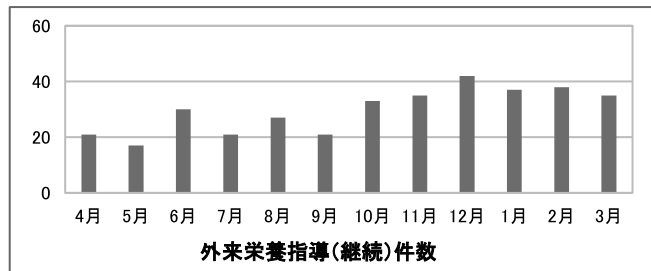
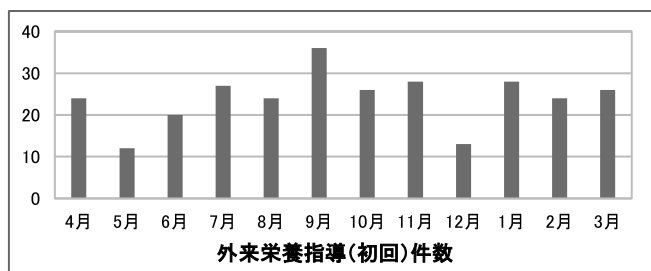
役 職	スタッフ名
栄養管理科主査	藤井 諭美
栄養管理科	宇野 妙子
栄養管理科	西村 和世 (育休中)
栄養管理科	前田 有紀 (育休中)
栄養管理科	廣瀬 芽衣
栄養管理科	山本 理恵子
栄養管理科	内原 真理
栄養管理科	林 美幸
栄養管理科 (非常勤)	筒井 博子

一 概要一

当科の構成人員は管理栄養士8名であるが、2名が育休中であり育休代替非常勤1名で運営している。入院給食は全面委託を実施している。2021年度は、患者給食において食器の入れ替えを実施し食事改善を行った。また嚥下調整食1j(摂食嚥下リハビリテーション学会分類)、白だし(とろみ)の配膳の開始、嚥下調整食(2・4)の次年度の開始に向けての準備(献立作成、機器購入と設備工事計画)を行った。調理施設の老朽化に対し、プレハブ冷凍冷蔵庫の入れ替え、調理場床・溝板の補修工事を実施し衛生・安全面での改善を行った。また、夏季の室温上昇に対して冷房機器の設置を行った。特別食加算40.8%(0.7増加)とし、月1回、季節のイベントメニューを実施した。

臨床業務においては、カンファレンス・回診の参加、食事調整業務等の病棟担当業務を基本に実施した(食事調整件数496件/年)。特定集中治療室における栄養管理を来年度にICUで本格的に実施するため、ハード面や教育面において準備を行った。外来栄養指導では糖尿病の継続指導や外科の入院前、入院中、退院後栄養指導の継続、外来化学療法室での栄養指導を実施した。外来969件、入院979件(合計1,948件で271件増加)。集団指導では糖尿病教室を中心に68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79件(35件増加)実施した。検診事業においては、すこやか検診39件、特定保健指導を8件実施した。11月に第5回りんくう健康フェスタを実施、糖尿病デイ100周年を記念して「インスリンと糖尿病」をテーマに院内掲示を行った。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5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398件(NST加算366件)、救命救急センター365件回診を実施した。

一 実績一



＜2021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	9,134	13,366	262	181	22,943	765	876
5月	8,383	11,894	266	208	20,751	669	874
6月	8,488	12,289	262	165	21,204	707	868
7月	9,963	13,145	331	196	23,635	762	852
8月	10,399	13,757	269	201	24,626	794	869
9月	8,684	12,032	260	203	21,179	706	860
10月	9,274	13,039	269	198	22,780	735	864
11月	9,184	13,828	260	196	23,468	782	841
12月	10,218	13,778	271	199	24,466	789	860
1月	9,800	14,046	308	206	24,360	786	858
2月	8,970	13,057	243	181	22,451	802	843
3月	10,215	13,705	270	197	24,387	787	857
月平均	9,393	13,161	273	194	23,021	757	860
1日平均	309	433	9	6	757		
1食平均	103	144	3	2	252		
食種別比率	40.8	57.2	1.2	0.8	100		

＜2021年度 年間行事食(イベント食)＞

日付・行事食名	献立内容
4/1(夕)	・ご飯 ・さわらの西京焼き ・若竹煮 ・小松菜と錦糸卵の胡麻和え ・杏仁豆腐
5/5(夕) 子供の日	・豆ご飯 ・あじのバター醤油焼き ・清汁 ・小松菜の和え物 ・かしわ饅頭
6/25(夕)	・ご飯 ・夏野菜カレー ・サラダ ・あじさいゼリー
7/7(夕) 七夕	・ご飯 ・鯨のムニエルタルタルソースがけ ・そうめん ・冬瓜の煮付け(冷) ・オレンジゼリー
8/25(昼)	・冷やし中華 ・なすのそぼろあんかけ ・オクラの和え物 ・すいか
9/20(夕)	・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(夕)	・赤飯 ・鶏肉のくるみ焼き ・きのこチャブチェ ・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 ・小松菜とササミのわさび和え ・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 ・トマトソースハンバーグ ・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 ・おろし和え
1/2(夕) お正月⑤	・ご飯 ・ビーフストロガノフ ・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	・ちらし寿司 ・茶碗蒸し ・菜の花とツナの和え物
2/3(夕) 節分の日	・恵方巻き ・サーモンの照り焼き ・ゆばの清汁 ・春菊の辛子和え ・節分豆
3/3(夕) ひな祭り	・ちらし寿司 ・カリフラワーのサラダ ・菜の花の清汁 ・ひなあられ

—今年度の成果と反省点—

臨床業務について、医療のタスクシフティングが進む中病棟業務を増加し、ICUでは専任業務を次年度より本格的に実施していくための準備を行うことができた。栄養指導においては、入院・外来とコロナ渦の状況の中で感染対策を実施し増加することができた。患者給食業務では、使用食器への入替えにより食事改善を行い、新献立(嚥下調整食1j)を開始した。調理施設の補修と冷房設置を実施し衛生環境の改善を行った。

—来年度への抱負—

次年度において、ICU病床をはじめとする入院病床における栄養管理業務の拡充をしていき、新診療報酬加算業務を取り入れた高度急性期医療の実施を行っていきけるよう計画的な人材育成や、入院給食においては新献立の実施と見直し、調理機器の計画的な入れ替え等、喜ばれる食事サービスの提供を行っていく予定である。



＜妊産婦食＞



＜行事食・節分＞