

# 共同運営部門：栄養管理センター

## —スタッフ紹介—

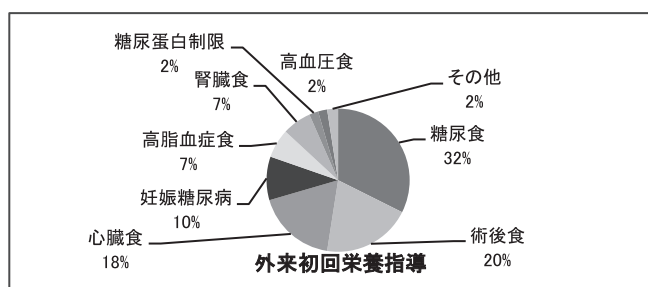
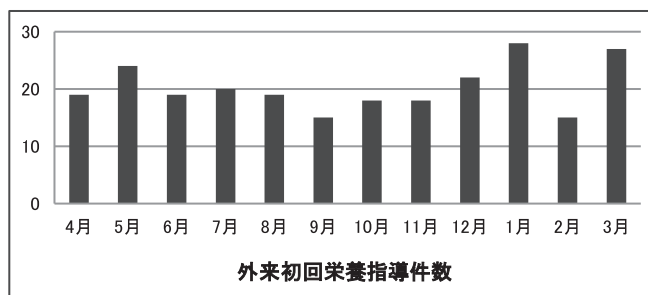
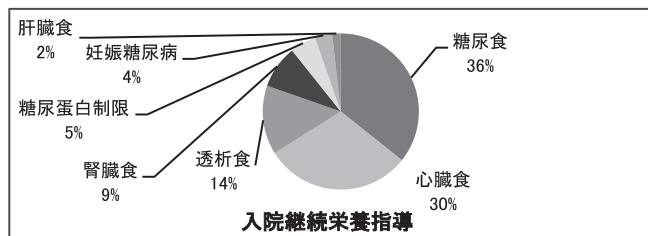
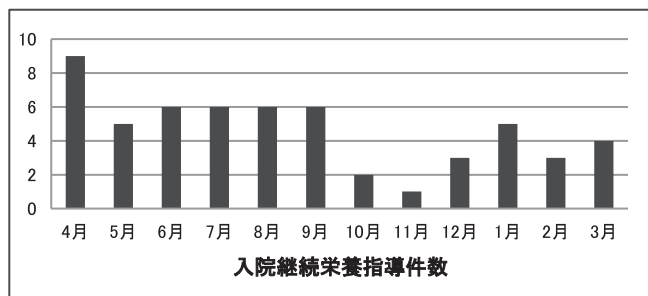
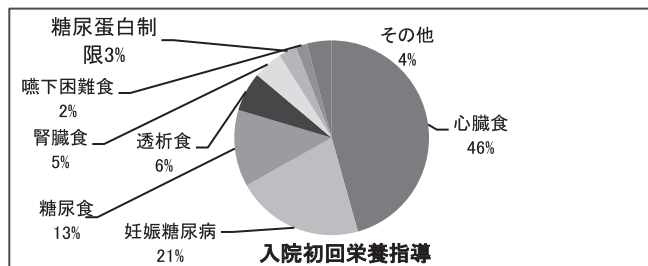
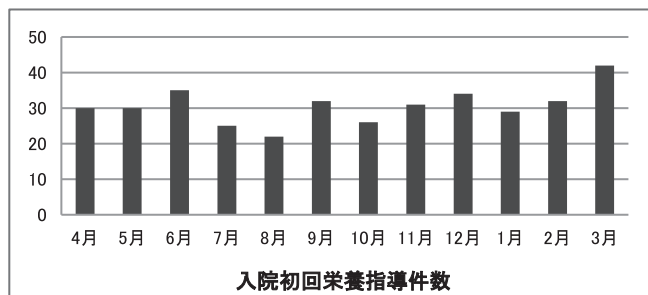
| 役 職         | スタッフ名      |
|-------------|------------|
| 管理栄養士（常勤）主査 | 藤井 諭美      |
| 管理栄養士（常勤）主任 | 宇野 妙子      |
| 管理栄養士（常勤）   | 西村 和世（育休中） |
| 管理栄養士（常勤）   | 前田 有紀（育休中） |
| 管理栄養士（常勤）   | 廣瀬 芽衣      |
| 管理栄養士（常勤）   | 山本 理恵子     |
| 管理栄養士（常勤）   | 内原 真理      |
| 管理栄養士（常勤）   | 林 美幸       |
| 管理栄養士（非常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

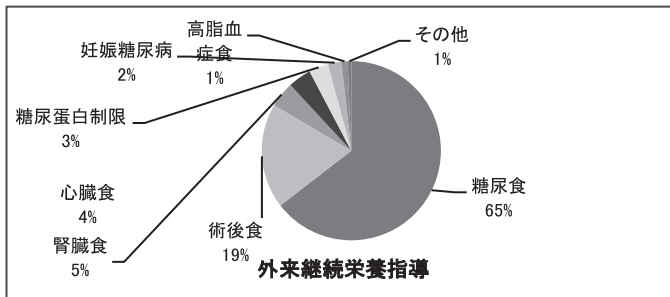
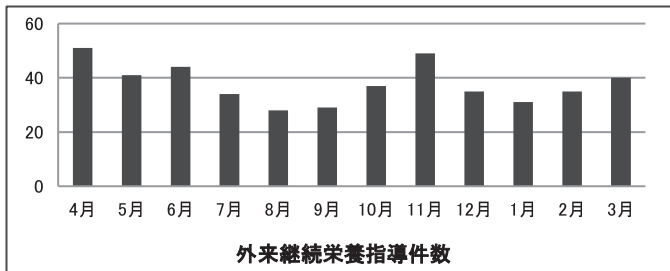
## —概要—

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。2022年度は、患者給食において嚥下調整食1j・3に嚥下調整食2・4を追加し摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021に準じた食事を完成した。調理施設の老朽化に対し、調乳機器について機器故障による配膳トラブルを未然に防止するため計画的に機器の入れ替えを実施した。特別食加算41%（前年と比較し0.2%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369件/年）。ICUにおいて専任の管理栄養士を配置し、早期栄養介入管理加算（48時間以内に経腸栄養を開始した場合：400点、開始できない場合250点を7日間算定）を7月より本格的に開始し合計781件の算定を行った。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918件、入院1,004件（合計1,922件で26件減少）。集団指導では糖尿病教室を中心に65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41件実施した。検診事業においては、すこやか検診26件、特定保健指導を2件実施した。また糖尿病フェスタを10月24日～11月18日に開催し、「糖尿病と肥満」をテーマに外来において冊子の配布とポスター展示を行った。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6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304件（NST加算263件）、救命救急センター341件回診を実施した。

## —実績—





<2022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       | 9,513  | 13,298 | 260 | 189 | 23,260 | 775      | 873     |
| 5月       | 9,035  | 13,873 | 267 | 203 | 23,378 | 754      | 854     |
| 6月       | 10,165 | 12,940 | 283 | 184 | 23,572 | 785      | 844     |
| 7月       | 11,066 | 14,095 | 268 | 203 | 25,632 | 826      | 868     |
| 8月       | 9,288  | 12,534 | 270 | 186 | 22,278 | 718      | 862     |
| 9月       | 9,586  | 13,735 | 260 | 204 | 23,785 | 792      | 868     |
| 10月      | 10,388 | 14,116 | 269 | 199 | 24,972 | 805      | 872     |
| 11月      | 9,292  | 13,424 | 277 | 205 | 23,198 | 773      | 883     |
| 12月      | 11,009 | 14,311 | 268 | 217 | 25,805 | 832      | 873     |
| 1月       | 9,828  | 14,160 | 267 | 205 | 24,460 | 789      | 904     |
| 2月       | 10,291 | 12,164 | 225 | 177 | 22,847 | 815      | 898     |
| 3月       | 11,219 | 12,902 | 246 | 191 | 24,558 | 792      | 881     |
| 月平均      | 10,055 | 13,462 | 263 | 196 | 23,978 | 788      | 873     |
| 1日平均     | 330    | 442    | 8   | 6   | 788    |          |         |
| 1食平均     | 110    | 147    | 3   | 2   | 262    |          |         |
| 食種別比率(%) | 41.9   | 56.1   | 1.2 | 0.8 | 100    |          |         |

<2022年度 年間行事食(イベント食)>

| 日付・行事食名           | 献立内容  |
|-------------------|---|
| 4/15(夕)           | ・ご飯・さわらの西京焼き・若竹煮<br>・小松菜と錦糸卵の胡麻和え・いちごババロア             |
| 5/5(夕)<br>子供の日    | ・ちらし寿司・サラダ・清汁・かしわ饅頭                                   |
| 6/17(夕)           | ・ご飯・夏野菜カレー<br>・カリフラワーサラダ・あじさいゼリー                      |
| 7/7(夕)<br>七夕      | ・ご飯・チキンソテー・そうめん<br>・冬瓜の煮付け(冷)・オレンジゼリー                 |
| 8/17(昼)           | ・冷やし中華・なすのそぼろあんかけ<br>・オクラの和え物・フルーツ(すいか)               |
| 9/19(夕)           | ・栗ご飯・鮭の柚子味噌焼き・炊き合わせ<br>・柿なます・フルーツ(梨)                  |
| 10/31(夕)<br>ハロウィン | ・ご飯・白身魚のカレーパン粉焼き<br>・かぼちゃグラタン 紫キャベツのマリネ<br>・パンプキンババロア |
| 11/23(夕)          | ・赤飯・鶏肉のくるみ焼き・きのこチャプチェ<br>・白和え・もみじまんじゅう                |
| 12/25(夕)<br>クリスマス | ・ご飯・ローストチキン・ポテトグラタン<br>・サラダ・ケーキ                       |
| 12/31(夕)<br>大晦日   | ・年越しそば・鰯の照り焼き<br>・青梗菜とササミのわさび和え・いちごババロア               |
| 1/1(朝)<br>お正月①    | ・ご飯・雑煮風<br>・おせち盛り合わせ(伊達巻き・黒豆・蒲鉾・なます)<br>・みかん          |
| 1/1(昼)<br>お正月②    | ・赤飯・盛り合わせ・炊き合わせ<br>・ゆず和え                              |

| 日付・行事食名        | 献立内容                                 |
|----------------|--------------------------------------|
| 1/1(夕)<br>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<br>・サラダ     |
| 1/2(昼)<br>お正月④ | ・ご飯・天ぷら盛り合わせ・炊き合わせ<br>・おろし和え         |
| 1/2(夕)<br>お正月⑤ | ・ご飯・ビーフストロガノフ・カレーソテー<br>・春菊の和え物      |
| 1/3(昼)<br>お正月⑥ | ・ご飯・鶏の唐揚香味ソースがけ<br>・わかめスープ・春雨サラダ     |
| 1/3(夕)<br>お正月⑦ | ・ちらし寿司・茶碗蒸し・ツナ和え                     |
| 2/3(夕)<br>節分の日 | ・恵方巻き・鰯の蒲焼風・ゆばの清汁<br>・菜の花の辛子和え・玉子ボーロ |
| 3/3(夕)<br>ひな祭り | ・ちらし寿司・切干大根の浸し・菜の花の清汁<br>・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において専任業務を本格的に開始することができた。栄養指導においては、外来化学療法室における栄養指導を増加することができ、患者給食業務では、嚥下調整食機器の設置を行い摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021に準じた嚥下調整食の実施を完了した。

### —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ただ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>