

# 栄養管理部

【理念】 『食べることを通じてチーム医療の一翼を担い、患者様の健康回復に貢献するよう努めます』

## 【概要】

栄養管理部は、平 俊明 耳鼻咽喉科部長を栄養管理部長とし、栄養士6名（うち管理栄養士5名、栄養士1名）の病院職員が栄養管理業務を担当しています。給食業務は、一部委託での運用を行っています。入院患者の栄養管理では、患者の栄養・喫食状態に基づいて、管理栄養士が医師・看護師と共に栄養管理計画を作成しています。患者に対する栄養管理内容の説明は、受け持ち病棟ごとに管理栄養士が行い、併せて患者の嗜好や喫食状況などを把握し個別対応による食事提供を心がけています。また、1食1食の個別対応により、喫食量の増加に繋げるとともに、低栄養状態や治療による摂食障害の患者に対しては、多職種スタッフで構成したNST（栄養サポートチーム）により栄養状態の改善に取り組んでいます。

昨年度の言語聴覚士との定期的な話し合いに加えて、リハビリ栄養に関する取り組みに向けての話し合いも開始しました。

給食管理においては、嚥下対応のソフト食のメニューサイクルを1週間から2週間に増やしました。誕生食、化学療法による食欲不振の方には、にこにこ食（緩和食）、リクエスト食を継続し、嗜好、形態の考慮と摂取量の増加に委託業者とともに取り組みました。また、7月から開設した緩和ケア病棟においては、患者様の嗜好に、より一層寄り添う為にオーダーメイド対応を実施し、患者様がその時食べたいものを提供する運用を行っています。行事食も例年通り毎月行い、季節感を大切に献立作成に取り組みました。また、毎週木曜日に開設している niko café（にこカフェ）は延 2,515 人に利用していただきました。

入院・外来患者に対しての栄養指導では、病棟担当栄養士が入院時栄養指導に力を入れ、入院時から治療にあわせた食事を食べていただき、患者自らが食事改善できるよう、より実践的な指導を行ないました。

重点項目として、各病棟診療科での14のカンファレンスへ参画し、チーム医療で患者の栄養管理について検討しました。また、委員会活動は、栄養管理委員会をはじめ、感染管理委員会、クリニカルパス推進委員会、DPC・コーディング委員会、医療事務検討委員会、NST運営委員会、褥瘡対策委員会、リスクマネジメント部会などに参加しました。

## 【栄養管理部人員構成】 平成29年3月31日現在

平 俊明 部長（耳鼻咽喉科部長兼務）

管理栄養士 5名 パート栄養士1名

配茶配膳者 10名

〈委託〉	管理栄養士	3名	栄養士	4名	調理師	10名
	調理員	3名	調理補助	4名	食器洗浄	9名

【業務動向】

特別食率は67.1%→69.0%（約2%増）と増えており、入院時からの栄養士介入で患者にあった治療食への変更と治療における食事管理の重要性への他職種の認識向上の傾向が認められたものと思われます。

栄養指導件数は前年に比べて（2,444件→2,168件）に減少しました。診療報酬の改訂により、栄養指導時間の条件が概ね15分から30分に増加したことが原因の一つと考えられます。特別食率が増加傾向である為、対象者への栄養指導を漏らすことなく実施し、栄養指導件数の増加に繋げていきたいと思えます。

給食実施状況（2016. 4. 1～2017. 3. 31）

1. 食種別 患者給食数				2. 栄養指導件数 (単位：件)				
食種		合計	全体比%	合計	入院	外来		
一般食	常食	17,744	10.9%	腎臓病	205	121	84	
	軟菜（米-5分）	50,650	31.2%	ネフローゼ	15	12	3	
	3分粥	464	0.3%	妊娠高血圧症	0	0	0	
	流動	3,885	2.4%	心・高血圧	643	635	8	
	計	72,743	31.0%	貧血	15	15	0	
特別食	非加算	幼児	2,330	1.4%	糖尿病	571	489	82
		離乳	240	0.1%	肥満	22	15	7
		離乳アレルギー	15	0.0%	アレルギー	20	0	20
		アレルギー	28	0.0%	肝臓病	16	16	0
		消化不良	244	0.2%	膵臓病	32	32	0
		出産祝い膳	79	0.0%	胃潰瘍・術後	172	171	1
		低残渣	6,004	3.7%	人工透析	67	63	4
		減塩	23,885	14.7%	脂質異常症	37	28	9
		カロリー制限	578	0.4%	クローン・腸炎	23	19	4
		生もの制限	5,659	3.5%	糖尿病性腎症	88	56	32
		嚥下食	8,548	5.3%	がん	26	26	0
		にこにこ食	5,039	3.1%	摂食・嚥下	11	11	0
		濃厚流動	10,058	6.2%	低栄養	15	12	3
		検査前低残渣	187	0.1%	非：アレルギー他	3	0	3
		腸疾患（非加算）	0	0.0%	非：糖尿病教室	127	9	118
	腸検査（非加算）	0	0.0%	非：母親学級	5	0	5	
	検査後	1,059	0.7%	非：地域包括ヶ病棟	55	55	0	
	非加算 計	63,953	27.2%	総件数	2,168	1,785	383	
	加算	術後	5,087	3.1%	非：栄養指導非加算			
		潰瘍・吐血	2,130	1.3%				
肝A高たんぱく		386	0.2%					
肝B低脂肪		964	0.6%					
肝C		143	0.1%					
膵臓		1,647	1.0%					
腎不全		11,004	6.8%					
透析		8,352	5.2%					
ネフローゼ		1,285	0.8%					
小児腎		0	0.0%					
妊娠高血圧症状		51	0.0%					
糖尿病性腎症		5,482	3.4%					
心臓病		25,189	15.5%					
カロリー制限		34,379	21.2%					
炎症性腸疾患・腸炎		557	0.3%					
腸検査食（加算）	226	0.1%						
貧血	1,322	0.8%						
加算 計	98,204	41.8%						
特食計	162,157	69.0%						
合計	234,900	100.0%						

niko café(にこカフェ)



嗜好に応じた個食対応

例:南蛮漬け〜人参・魚・タマネギ・ピーマン・  
生姜・酢禁止

子供の日 お子様ランチ

誕生日プレート



緩和ケア病棟 (にこにこ食・リクエスト食)



【イベント食実施状況】 ☆は、メッセージカード付

実施日		イベント	行事献立
毎月	1日		散らし寿司
4月	8日 ☆	お花見弁当	お花見弁当
5月	5日 ☆	こどもの日	柏餅、豆ごはん
6月	24日 ☆	あじさい弁当	あじさい弁当
7月	7日 ☆	七夕	そうめん、七夕デザート
	30日 ☆	土用の丑	うなぎ料理
8月	12日 ☆	暑中見舞い	冷やしうどん
9月	22日 ☆	秋分の日	栗ご飯、茶碗蒸し
10月	21日 ☆	紅葉弁当	紅葉弁当
11月	14日 ☆	世界糖尿病デー	糖尿病献立
12月	22日	(小児：クリスマスデザート)	
	24日 ☆	クリスマスイブ	ケーキ、プレート
	31日	大晦日	年越しそば
1月	1日 朝☆	雑煮	
	1日 夕	おせち料理	
	2日 昼	散らし寿司	
	7日 ☆	七草粥	七草粥
2月	3日 ☆	節分	炊き込みご飯、福豆
	9日 ☆	“ふく”の日	ふくの刺し身
3月	3日 ☆	ひなまつり	ひなまんじゅう、散らし寿司

## 行事食

