

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、患者さまの疾病の治療や健康の回復・増進に貢献するよう努めます。

【概要】

栄養管理部は、平俊明栄養管理部長（耳鼻咽喉科部長）、管理栄養士 5 名、栄養士 1 名で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がされています。入院患者さまの栄養管理では、患者さまの栄養・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。患者さま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、併せて患者さま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さまに対しては、多職種スタッフで構成したNST（Nutrition Support Team: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。

給食管理においては、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。緩和ケア病棟においては、患者さまの嗜好により一層寄り添うためにオーダーメイド対応を行い、患者さまがその時食べたいものを提供しています。行事食も例年通り年間を通して実施し、季節感を大切に献立作成に取り組みました。

入院・外来患者さま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、入院時から治療に合わせた食事を食べていただき、患者さま自らが食事改善できるよう、より実践的な指導を行いました。

また、各病棟診療科のカンファレンスへ参画し、チーム医療で患者さまの栄養管理について検討しました。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、広報年報委員会、病院機能向上委員会、NST運営委員会、褥瘡対策委員会、医療安全推進担当者会議などに参加しました。

【栄養管理部人員構成】 令和5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	栄養士 1 名		
配茶配膳者 13 名	補助 4 名			
〈委託〉	管理栄養士 2 名	栄養士 2 名	栄養士補助 1 名	調理師 7 名
	調理補助 9 名	食器洗浄 13 名		

【資格取得】

認定団体	資格等	人数
日本腎臓病協会	腎臓病療養指導士	1
日本糖尿病療養指導士認定機構	糖尿病療養指導士	1

【業務動向】

特別食算定率は 33.4%から 31.5%とやや減少し、年間栄養指導件数は前年度に比べて 1,849 件から 2,020 件と増加しました。外来患者さまの指導件数が昨年度 523 件に対し、今年度は 661 件と大幅に増加したことが要因と考えられます。外来受診時から継続的に指導を実施している患者さまのほか、入院時に指導を実施し、その後自宅退院後のフォローとして外来での再診時に指導を実施する件数も増えてきています。

栄養学科臨地実習の受け入れは、1 大学 2 名の学生を受け入れ、臨床栄養管理及び給食管理に関する教育実習を行いました。

【給食実施状況 令和 5 年度(2023.4.1~2024.3.31)】

1.食種別 患者給食数 (単位:食)				2.栄養指導件数 (単位:件)					
食種		合計	%	指導内容		合計	入院	外来	
一般食	常食	15,725	6.6%	個人	腎臓病・ネフローゼ	218	60	158	
	軟菜	75,942	31.8%		妊娠高血圧症	0	0	0	
	流動	2,860	1.2%		心・高血圧症	321	275	46	
計		94,527	39.6%		糖尿病	622	298	324	
特別食	非加算	幼児	30		0.0%	肥満	37	20	17
		離乳	0		0.0%	アレルギー	0	0	0
		消化不良	0		0.0%	肝臓病	17	10	7
		低残渣	6,056		2.5%	膵臓病	21	18	3
		減塩	23,719		9.9%	胃潰瘍・術後	132	130	2
		カロリー制限(非加算)	505		0.2%	透析	33	24	9
		生もの制限 I	0		0.0%	脂質異常症	52	34	18
		生もの制限 II	664		0.3%	クローン・腸炎	16	7	9
		嚥下食	19,513		8.2%	糖尿病性腎症	35	13	22
		にこにこ食	6,137		2.6%	貧血	5	2	3
		濃厚流動(非加算)	12,062		5.1%	がん	54	33	21
		検査前低残渣	36		0.0%	がん(化療室)	88		88
		腸疾患(非加算)	30		0.0%	低栄養	19	7	12
	検査後	316	0.1%		摂食嚥下	24	21	3	
	非加算 計		69,068		29.0%	非加算	アレルギー・小児肥満	0	0
	加算	術後	4,148	1.7%	健診センター栄養指導		69		69
		潰瘍・吐血	1,249	0.5%	地域包括ケア病棟		43	43	
		肝A高たんぱく	0	0.0%	その他		194	165	29
		肝B低脂肪	137	0.1%	計		2,000	1,160	840
		肝C	303	0.1%	集団	入院	糖尿病教室(加算)	20	20
膵臓		1,585	0.7%	そらまめ教室(加算)		新型コロナウイルスの影響により開催中止			
腎不全		6,048	2.5%	外部					糖尿病教室
透析		9,926	4.2%	楽塩教室					
ネフローゼ		661	0.3%	そらまめ教室					
糖尿病性腎症		2,016	0.8%	ピュッフエde糖尿病食					
心臓病		15,469	6.5%	計					
カロリー制限	33,194	13.9%	総件数		2,020	1,180	840		
炎症性腸疾患・腸炎	274	0.1%							
腸検査食(加算)	130	0.1%							
貧血	63	0.0%							
加算 計		75,203	31.5%						
特別食 計		144,271	60.5%						
合計		238,798	100%						

●一般病棟では・・・



グラタン、ジュリアンスープ
コールスロー、果物



鯖の味噌煮、かき卵汁
酢の物、桃寒天

●緩和ケア病棟では・・・



ブリのあら炊き



巻き寿司



とんこつラーメン



親子丼



牛丼



かき氷



サンドイッチ



皿うどん

【行事食実施状況】 ☆は、メッセージカード付き

実施日		イベント	行事献立
毎月	1日		散らし寿司
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
12月	24日 ☆	クリスマスイブ	クリスマスケーキ
	31日	大晦日	年越しそば

1月	1日	夕☆	お正月	おせち料理
	2日	昼	お正月	散らし寿司
	7日	☆	七草粥	七草粥
2月	3日	☆	節分	福豆
	9日	☆	“ふく”の日	ふくの唐揚げ
3月	3日	☆	ひなまつり	散らし寿司、ひな祭り

【過去の行事食の一例】

