

栄養科

<主な業務内容>

「安全で美味しい食事の提供」を目標に掲げ、給食管理業務と栄養管理業務を2本柱とし、管理栄養士・調理師が協力して業務に努めています。

給食管理では、物価高騰への継続対応に注力しました。献立サイクルの見直しや栄養機能食品の種類・適応を部門内外協力のもと精査を進め、コスト削減に努めました。別途、産科食の充実にも力を入れ、現在試作を繰り返している段階です。

栄養管理では、オーダーリングシステムの更新にともない栄養管理計画のフォローチャートを見直しました。関連業務の負担軽減に向けたタスクシェア・タスクシフトは、引き続き重点項目として検討していく予定です。また、当院は糖尿病専門医を中心とした外来栄養食事指導の件数が非常に多いことが特徴の一つとなっています。個人指導の他、集団指導も活発化しており、糖尿病や腎臓病といった慢性疾患を中心としつつ、多分野において栄養教育を展開することが出来ました。蓄積された臨床データの取りまとめは昨年度の課題となっていました。今後は学会で発表する予定となっています。

一方、管理栄養士複数名の長期欠員が生じ、栄養サポートチームの活動は十分に行えない状況でした。引き続き業務の効率化と円滑化を進めつつ、ニーズに対応していきたいと考えております。

<人員構成・専門資格>

- ・ 管理栄養士 3名

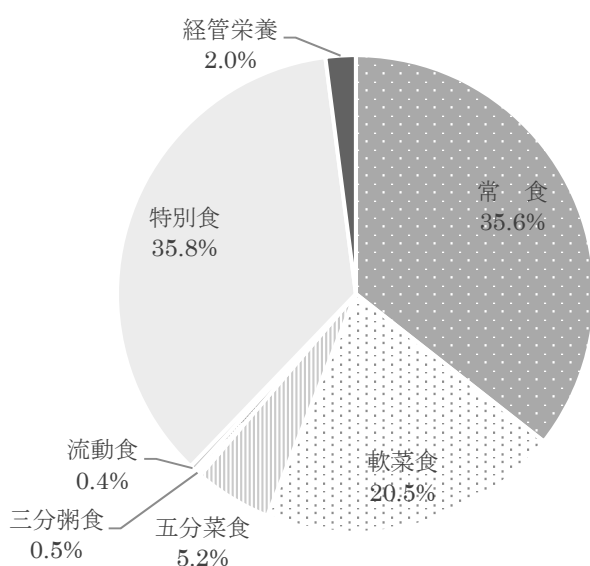
(栄養サポートチーム専任資格、病態栄養専門管理栄養士、がん病態栄養専門管理栄養士、他)

- ・ 調理師 11名
- ・ 調理補助 1名

<業務実績>

(1) 給食提供数の内訳

<令和5年度 提供食数 201,209食>

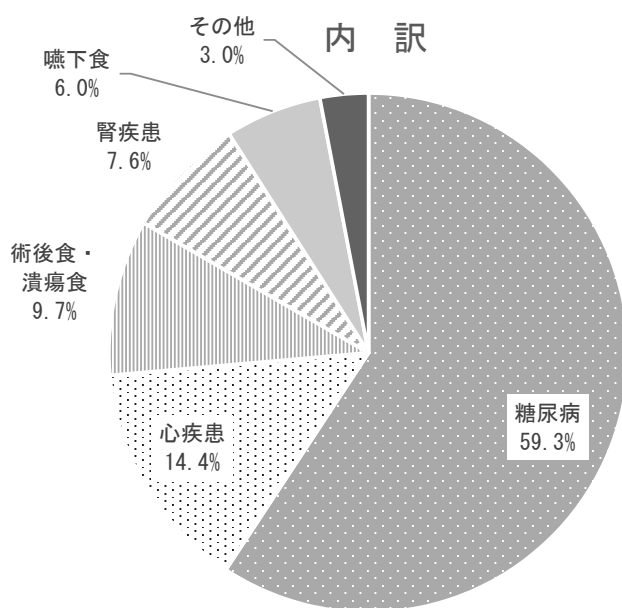


【主な行事食】

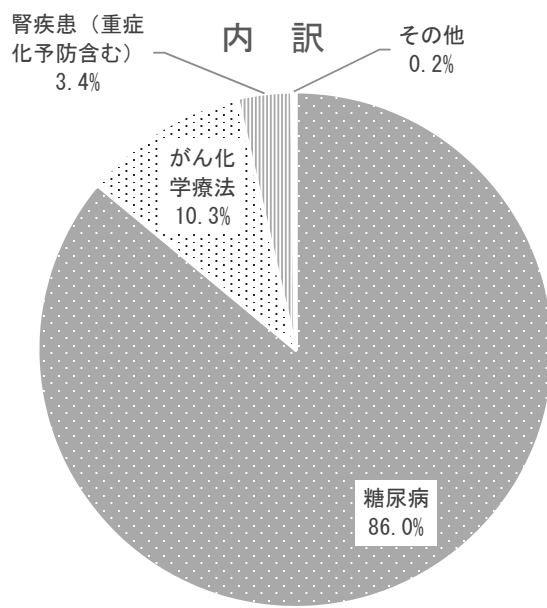
- ・ こどもの日 (5月)
- ・ えんま市 (6月)
- ・ 七夕 (7月)
- ・ 十五夜 (9月)
- ・ 全国厚生連統一メニュー
- ・ クリスマス (12月)
- ・ お正月 (1月)
- ・ ひな祭り (3月)

(2) 栄養指導件数報告

<令和5年度 入院 432件>



<令和5年度 外来 1818件>



<今後の課題>

令和6年度の診療報酬・介護報酬の改定では、栄養部門の業務拡大が大幅に行われます。社会的責任と期待を重く受け止めながら、院内外の連携も視野に入れたシームレスな栄養管理の体制作りを検討していきたいと考えております。

以上