

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、給食管理業務と臨床栄養管理業務を2本柱とし、管理栄養士・調理師が協力して業務に努めております。

給食管理では、昨今の社会情勢による物価の高騰にともない、給食材料費・光熱費のコストマネジメントに苦慮する一方、食事の対象となる患者層の高齢化・病態の複雑化により、食事形態やアレルギー対応をはじめとした個別オーダーのニーズは、多様化しています。ひとり一人に必要な栄養量に合わせた食事を提供すると共に、厨房衛生環境の整備をはじめ、業務の標準化や衛生教育にも継続的に取り組んでいます。

臨床栄養管理では、外来での糖尿病や腎臓病といった慢性疾患を中心とし、がん化学療法、周産期、心臓リハビリテーション等、多分野において活動を展開しています。入院においては、栄養スクリーニングにより低栄養・過栄養のチェックを行いつつ、定期的な評価を重ね、加療にフィードバックすべく活動しています。また、専門分野の垣根を越えたチーム医療の常在化を目指し、多職種との連携を密にすべく、必要に応じて栄養サポートチームや褥瘡委員会等と連携し、栄養介入を展開しています。

〈人員構成・専門資格〉

- ・管理栄養士 5名

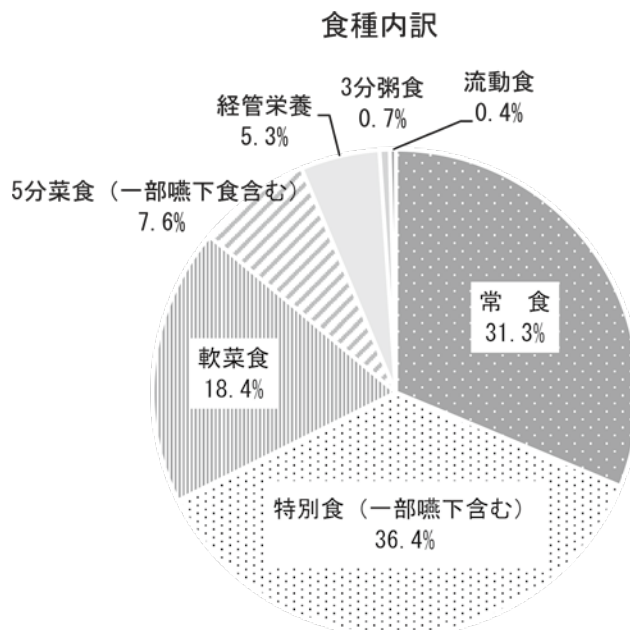
日本糖尿病療養指導士、新潟県糖尿病療養指導士、病態栄養専門管理栄養士、がん病態栄養専門管理栄養士、栄養サポートチーム専任資格 他

- ・調理師 13名
- ・調理補助 1名

〈業務実績〉

(1) 給食業務統計

〈令和4年度 提供食数 220,674食〉

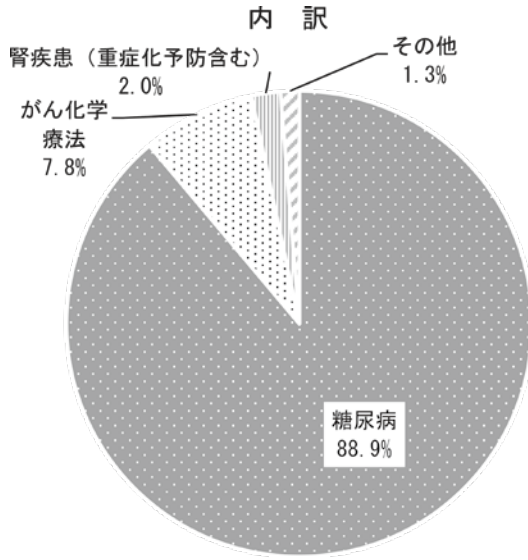


【主な行事食】

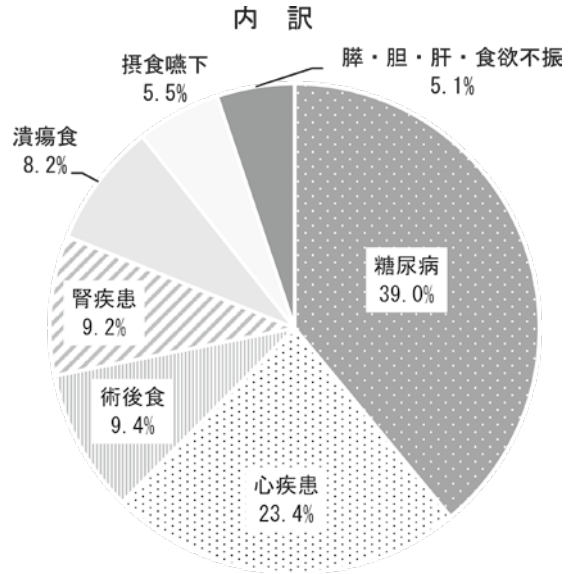
- ・こどもの日（5月）
- ・えんま市（6月）
- ・七夕（7月）
- ・十五夜（9月）
- ・全国厚生連統一献立
きしめん（11月）
- ・クリスマス（12月）
- ・お正月（1月）
- ・ひな祭り（3月）

(2) 栄養指導件数報告

〈令和4年度 入院487件〉



〈令和4年度 外来1,455件〉



(3) 新潟県栄養士会での活動

柏崎地域における近隣病院・介護施設に関連した、嚥下食の情報共有活動に参加しました。

近年、摂食嚥下機能に関連した食事の分類も細分化されてきています。病院・施設ごとに提供されている食事も異なっていることから、栄養情報をシームレスに共有すべく、引き続き新潟県栄養士会の一員として情報を発信していきます（左図参照）。

1. 舌がずり落ちやすい					
名称	内容	対応食	対応食	対応食	対応食
肉のひかず	肉のひかず	肉のひかず	肉のひかず	肉のひかず	肉のひかず
魚のひかず	魚のひかず	魚のひかず	魚のひかず	魚のひかず	魚のひかず
野菜のひかず	野菜のひかず	野菜のひかず	野菜のひかず	野菜のひかず	野菜のひかず
内容
大きさ・形状
準備の要否
準備回数
準備時間
2-1.水分と油分の塩味			2-2.水分ゼリー		
名称	内容	対応食	対応食	対応食	対応食
内容
準備回数
準備時間
3.主食一覧					
名称	内容	対応食	対応食	対応食	対応食
内容
準備回数
準備時間

〈今後の課題〉

栄養科の業務実績を院内外へ発信する取り組みを検討しています。具体的には、院内での集談会や全国規模の学会へ参加に向けて、これまで蓄積した臨床栄養データを取りまとめていきたいと考えております。