

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

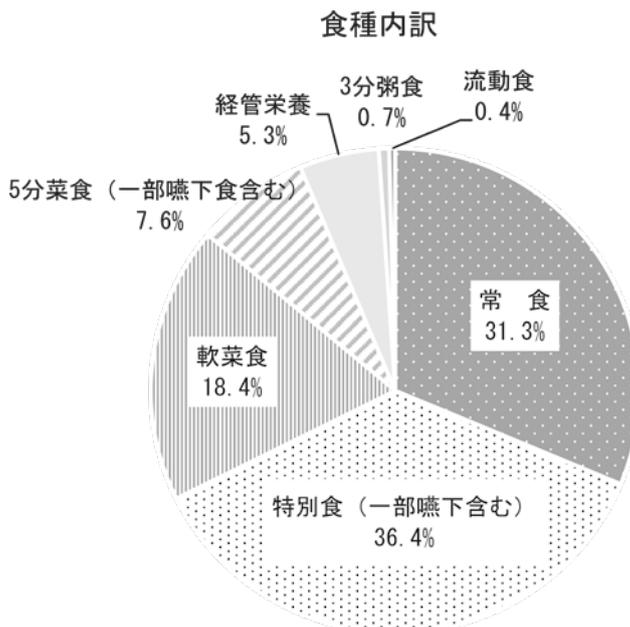
日本糖尿病療養指導士、新潟県糖尿病療養指導士、病態栄養専門管理栄養士、がん病態栄養専門管理栄養士、栄養サポートチーム専任資格 他

- ・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〉

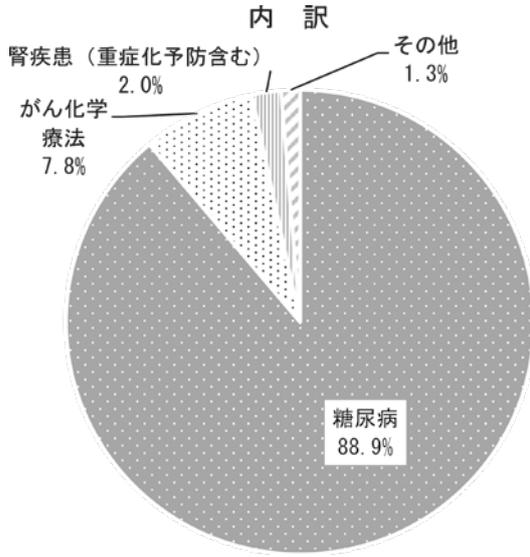


【主な行事食】

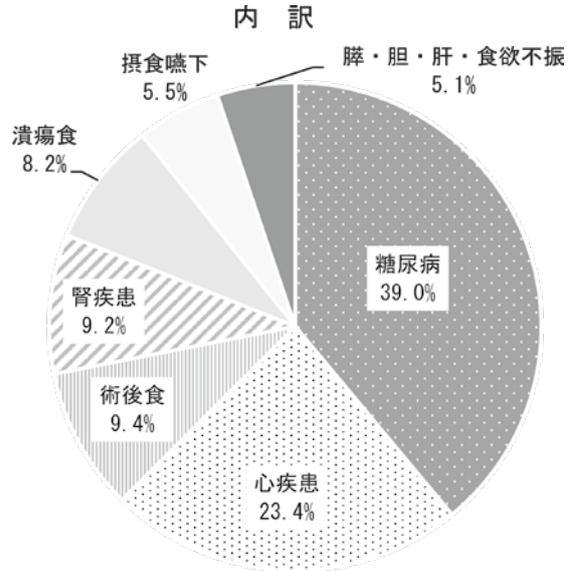
- ・こどもの日 (5月)
- ・えんま市 (6月)
- ・七夕 (7月)
- ・十五夜 (9月)
- ・全国厚生連統一献立
きしめん (11月)
- ・クリスマス (12月)
- ・お正月 (1月)
- ・ひな祭り (3月)

(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. 患者予期症一覽表						
名 称	疾患	対応食	対応食	対応食	対応食	対応食
嚥下の不安	嚥下機能低下症	流動食	半流動食	軟食	硬食	咀嚼食
嚥下の不安	口腔がん	嚥下補助食	嚥下補助食	嚥下補助食	嚥下補助食	嚥下補助食
腎臓の不安	慢性腎臓病	低たんぱく質食	低たんぱく質食	低たんぱく質食	低たんぱく質食	低たんぱく質食
心臓の不安	心臓病	低塩食	低塩食	低塩食	低塩食	低塩食
糖尿病	糖尿病	低糖質食	低糖質食	低糖質食	低糖質食	低糖質食
栄養状態	低栄養	高エネルギー高たんぱく食	高エネルギー高たんぱく食	高エネルギー高たんぱく食	高エネルギー高たんぱく食	高エネルギー高たんぱく食
アレルギー	アレルギー	アレルギー対応食	アレルギー対応食	アレルギー対応食	アレルギー対応食	アレルギー対応食
その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他

2-1.水分と塩分の基準		2-2.水分ゼリー	
水分	2000ml	水分	2000ml
塩分	5g	塩分	5g

3. 主治一覽						
名 称	担当	担当	担当	担当	担当	担当
内科	内科	内科	内科	内科	内科	内科
外科	外科	外科	外科	外科	外科	外科
その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他

〈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。