

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ました。

給食管理では調理師の複数名欠員が続く中、主任調理師が中心となり、日常業務を根本から見直しました。厨房シフトの細分化や業務内容そのものを精査・再構築し、食事提供が滞ることなく業務を完遂することができました。また、物価高騰対策は現実的に歯止めが効かない状況ではありましたが、新規取引先の開拓を行い、低コスト高品質を心がけました。

栄養管理では、令和6年度診療報酬改訂の目玉である、リハビリテーション栄養口腔連携加算に取り組み、部門外との連携を深めました。1病棟に専任管理栄養士の配置を行い、各職域と相互的なコミュニケーションをシームレスに行うことで、栄養管理の充実、病院収益の貢献につながったものと信じています。また低栄養の診断基準としてGLIM評価が採択され、全病棟において導入することができました。これにより病棟と栄養科の距離が今までより近くなった印象が強く、活動展開の起点になったように思います。

結果的に本年度についても栄養指導の件数は増加し、昨年度比から118%という結果でした。糖尿病センターを中心とした栄養外来や糖尿病教育入院に加え、糖尿病教室・腎臓病教室といった集団指導における内容についても、成熟期に入った印象を持ちました。引き続きチーム一丸となって、注力して参ります。

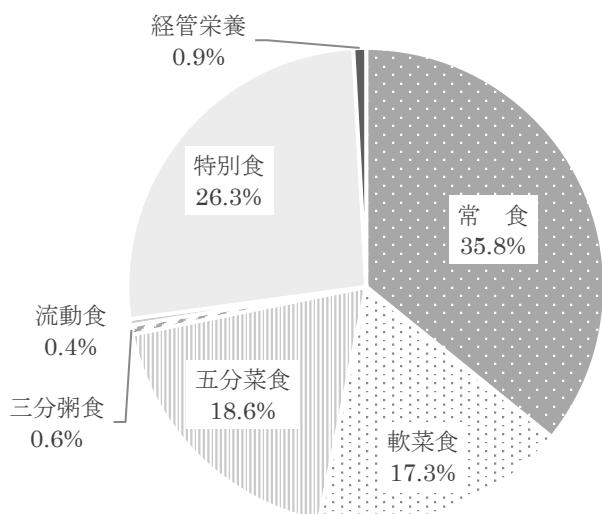
<人員構成・専門資格>

- ・ 管理栄養士 4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 7名
- ・ 調理補助 1名

<業務実績>

(1) 給食提供数の内訳

<令和6年度 提供食数 220,158食>

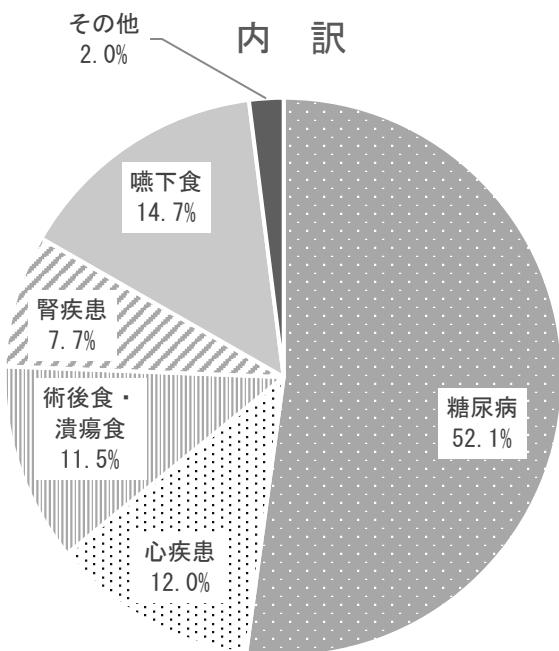


【主な行事食】

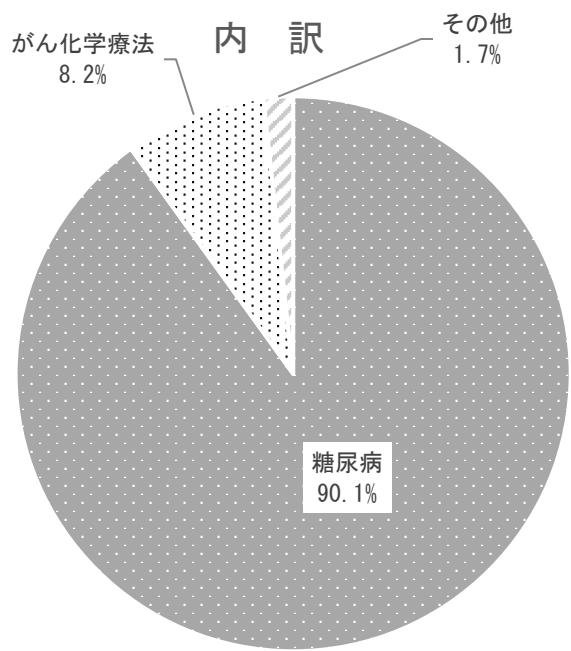
- ・ こどもの日 (5月)
- ・ 七夕 (7月)
- ・ 十五夜 (9月)
- ・ 全国厚生連統一メニュー
- ・ クリスマス (12月)
- ・ お正月 (1月)
- ・ ひな祭り (3月)

(2) 栄養指導件数報告

<令和6年度 入院 652 件>



<令和6年度 外来 1871 件>



<今後の課題>

次年度は、安定した給食管理システムの確立を第一に考えております。直営給食の新しい形であるクックチルシステムを導入し、安定した部門マネジメントの土台を固めた上で、マンパワーの出力を部門外のタスクシフトへ繋げていけたらと考えております。

以上