

病院の栄養管理あれこれ

栄養管理部 室長 はしもと きょうこ 橋本 今日子

栄養管理委員会は、医師、管理栄養士、看護師、臨床検査技師、給食委託会社責任者で構成され、給食管理や栄養食事指導、入院患者さんの栄養管理体制が適切に行われるよう、栄養管理部の業務運営について報告・検討を行っています。委員会がかかわる、病院の栄養管理業務について紹介します。

食器洗浄



トレイを立てて流すことのできる、コンベア式の大きな洗浄機で、食器やトレイを洗浄した後、温風で消毒乾燥を行います。

配膳



保温・保冷ができる配膳車です。トレイの半分を温かく、半分を冷たく管理し、適温の給食をお届けします。

給食管理

病院給食



給食は患者さんの咀嚼力や消化機能に合わせ、硬さが異なる8つの形態から選んでいます。

そして、体格に合わせたエネルギー量でバランスよく提供します。

また、病態に合わせ、エネルギー・たんぱく質・脂質・糖質・塩分・食物せんいなどを、医師の指示にあわせて調整し、提供することもあります。

さらに、アレルギーや食べられない食材の除去など、個々の患者さんにあった食事の提供に努めています。

盛り付け



見栄えよく、食欲をそそるように盛り付けをします。

調理



献立通りの栄養量になるように、材料や調味料を計って、調理しています。

食数管理



調理や盛り付けの担当者に、食事の数をわかりやすくまとめて、調理室のホワイトボードに記載します。

検収



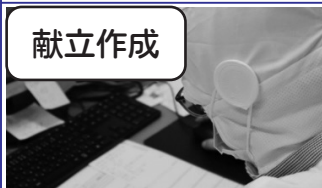
食材の納品時には、容器や包装の破損、賞味期限の確認、食品の温度測定などを素早く行い、冷蔵庫、冷凍庫、食品庫へ納めていきます。

下処理



食事の種類に合わせて、食べやすい大きさに切っています。

献立作成



基本の献立は、3週間のサイクル献立です。春夏秋冬それぞれの献立があります。月に1回は行事に合わせた献立を取り入れ、季節を感じていただけるような食事を提供しています。

お誕生日には、指示された栄養量に支障がない程度のミニケーキをご提供し、ささやかですがお祝いの気持ちをお届けしています。

【富山ろうさい病院 院内公開講座・生活習慣病教室】のお知らせ

《院内公開講座》

次の開催につきましては、決定次第お知らせ致します。
乞うご期待ください。

《生活習慣病教室》

※2階外来受付にお声掛けください。

日 時 令和6年6月26日(水)
14時00分～15時00分

場 所 2階採血室待合フロア

テーマ 決定次第お知らせ致します。

講 師 決定次第お知らせ致します。

栄養食事指導



外来

外来では、糖尿病や腎疾患、肥満症などをお持ちの、食事に工夫が必要な方に栄養指導や相談を行っています。



入院

入院中は、味付けやメニューなどが自宅の食事と違うため、食事量が低下する方は少なくありません。

治療が効果的に進むように、栄養状態を低下させないことが大切です。どうすれば食事が食べやすくなるか、管理栄養士が相談に伺うことがあります。

また、必要に応じて、退院後の食事の注意点について、栄養指導や相談を行っています。

非常食



患者さん用、職員用の非常食を、3日分準備しています。

期限が近付くと、給食に使用するなどして消費し、買い替えています。



栄養管理体制

「入院するとやせる」というイメージは、多くの方がお持ちだと思います。しかし、闘病中の患者さんにとって意図しない体重減少を防ぐこと、すなわち栄養状態を良好に保つことは、回復の促進、合併症予防、体力維持のために大きな役割を果たします。

入院が決まってから退院まで医師、看護師、薬剤師、リハビリテーション技師等と栄養管理部が協働し、体重の変化や食欲の変化などを確認しながら、栄養管理を行います。

また、予定入院の患者さんに対し、入院前支援看護師は、食物アレルギーや食べられない食品、普段食べている食事の柔らかさなどを聴取し、栄養管理部と連携しています。入院1食目から個々の患者さんに合った食事を提供できるように努めています。

栄養管理体制

栄養スクリーニング

栄養不良のリスクがあるかないかを体格や体重減少などからふるい分けします。

リスクなし

定期的に栄養スクリーニングを行い、新たにリスクが発生していないか確認します。

リスクあり

栄養評価

エネルギーやたんぱく質などの過不足を評価します。

栄養改善の取り組み

食事内容の工夫や食形態の調整、補助食品の検討などを行います。また、摂食嚥下・栄養サポートチームや褥瘡対策チームなどと連携し栄養改善に取り組むこともあります。

