# 第8節 栄養部

#### 概要

- ・栄養部では、医療の一環として病状に応じた適切な食事の提供と入院・外来患者の栄養指導を実施 している。
- ・栄養サポートチーム事務局として、チーム医療による一人一人にあった栄養療法の提供に努めて いる。
- ・栄養管理委員会を開催し、患者給食の適切な栄養管理と円滑な運営を図っている。
- ・入院時食事療養(I)の基準に基づき食事提供を行う。

#### スタッフ

医師(副病院長兼栄養部長) : 1人

管理栄養士 : 4人(うち非常勤職員2人)

#### 特 色

- ・一般食および特別治療食は、成分栄養管理による約束食事箋により実施している。
- ・「食事オーダ」および「栄養指導オーダ」は電子カルテによりオーダされる。
- ・温冷配膳車を導入し、適温給食を実施している。
- ・HACCP システムによる衛生管理を実施している。
- ・栄養事務の一部および調理に関連する業務は業者に委託している。
- ・42 日のサイクルメニューを導入しているが、週3回の選択メニュー(常食のみ)を実施している。
- ・在院日数が長いため、マンネリ化しないよう季節献立を取り入れ、行事食も年間 45 回実施した。
- ・閉鎖病棟で、入院生活の制約がある中で低栄養のリスクだけでなく、過体重へのリスクに対する早期介入にも努めている。

#### 活動報告および総括

- (1) 児童思春期病棟では、コロナ禍で中断していた「食育プログラム」を再開した。
- (2) 医療観察法病棟では、コロナ禍で中断していた「栄養講座」を再開した。
- (3) 福祉センターのデイケアの「栄養講座」で調理実習を実施した。
- (4) 患者給食業務委託は、令和4年10月からの3年間、株式会社エームサービスと契約を締結している。
- (5) 県立病院の共同購入のスケールメリットにより、米、牛乳の価格の抑制を図った。
- (6) 入院患者用に非常用備蓄食を 3 日分用意しており更新を行った。また、一部の食材でローリングストックを実施している。
- (7) 職員用の非常用備蓄食は、100人×12食分を用意し、随時更新を行っている。
- (8) ガステーブルの更新を行った。
- ・食数の年間総数は153,654食で、前年度対比で1.7%減少した。
- ・栄養指導件数は、個別指導は 139 件。前年度対比で 60 件増加した。集団指導は 10 件(延べ 161 人)。前年度対比で件数は 4 件、参加人数は 70 人増加した。
- ・食材については社会情勢の変化により断続的に高騰しているが、仕入れ先や献立を見直し、食事の 提供を行っている。

# 統 計

# (1) 病棟別給食数

(食)

	<del>\</del>	$\wedge$		1)岸塘	の岸棒	口岸持	の岸塘	7)宁持	ゴノトマ	(及 <i>)</i>
	区	分		1病棟	2病棟	5病棟	6病棟	7病棟	デイケア	合計
_	常	食	菜	16, 823	21, 701	24, 130	36, 258	28, 960	1, 264	129, 136
	軟		菜	2,822	223	2	2, 345	1, 302		6, 694
	分		菜	76	25	0	114	29		244
般	~ -	- スト	、食	141	557	0	263	61		1,022
	流	動	菜	7	0	0	1	0		8
	そ	の	他	65	22	320	140	1		548
食	小		計	19, 934	22, 528	24, 452	39, 121	30, 353	1, 264	137, 652
	易	消化	食	204	0	0	154	0		358
	エネルキ	゛ーコントロ	コール食	2, 745	3, 228	0	3, 457	2, 657		12, 087
	塩分エネハ	14゛ーコン	トロール食	608	2, 098	0	97	0		2, 803
特別	蛋白質	〔コントロ	コール食	51	260	0	187	0		498
治療	脂質コ	ントロ	ール食	0	157	0	0	0		157
食	m -	ЕС	T 食	41	0	0	46	11		98
	そ	の	他	1	0	0	0	0		1
	小		計	3, 650	5, 743	0	3, 941	2, 668		16, 002
	特食書	割合	(%)	15. 5	20.3	0.0	9. 2	8. 1		10. 4
	合	計	_	23, 584	28, 271	24, 452	43, 062	33, 021	1, 264	153, 654

## (2) 個別対応

(食)

	区	分		1病棟	2病棟	5病棟	6病棟	7病棟	合計
主	食対	対 応	*1	6, 823	4, 614	2, 949	20, 914	4, 983	40, 283
き	ざ	み	食	4, 704	815	598	8, 472	6, 593	21, 182
早	出	1	L	462	778	253	1, 408	93	2, 994
付	力	П	食	2, 203	745	32	3, 866	785	7, 631
禁	止	食	*2	13, 898	16, 585	11, 903	33, 207	17, 474	93, 067
食	器	食	具	6, 215	3, 999	5, 356	24, 779	32, 971	73, 320

\*1:パン禁、麺禁、ミキサー粥 等

\*2: 牛乳・乳製品、肉類、魚介類、卵、他について対応

## (3) 病棟別栄養指導

(件、集団のカッコ内は延べ人数)

[	区 分		分 1病棟		2病棟	5病棟	6病棟	7病棟	合計
個	別	指	導	6	13	10	3	4	36
集	寸	指	導	0	6(101)	2(31)	0	1(18)	9 (150)

#### (4) 食種別給食数

(食) 区 分 4月 割合(%) 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月 合計 84.0 常食菜\*1 10, 122 | 11, 005 | 11, 392 | 11, 790 10,621 10,278 10,961 10, 334 10,984 11,543 9,688 10, 418 129, 136 軟菜 458 806 565 466 620 569 730 434 561 504 434 547 6,694 4.4 分菜 8 91 21 4 22 36 0 57 0 0 0 5 244 0.2 般ペースト食 54 62 38 230 138 163 95 103 25 66 7 41 1,022 0.7 食 流動菜 0 0 0 0 0 0 0 0.0 その他 7 8 38 17 64 83 123 93 88 27 0 0 548 0.4 小計 10, 649 | 11, 972 | 12, 055 | 12, 507 11, 466 11, 129 11,909 11,027 11,658 12, 140 10, 129 11,011 137,652 89.6 易消化食 0.2 1 18 10 1 エネルキ゛ーコントロール食 1,010 1,239 994 874 1,092 1,090 1,547 1,041 693 12,087 7.9 845 908 754 90 117 189 367 274 302 274 196 181 178 232 403 2,803 1.8 蛋白質コントロール食 0 37 0.3 43 101 62 11 11 0 51 26 74 82 498 脂質コントロール食 治 1 49 0 24 0 0 0 0 0 0 0 83 157 0.1 m-ECT食 14 7 7 7 12 14 8 4 7 3 3 12 98 0.1 その他 0 0 0 0 0 0.0 0 0 0 1 0 0 0 1 1, 266 1, 249 16,002 小計 1, 159 1,269 1,321 1,786 1,079 1,298 10.4 1,435 1, 245 1,433 1,462 10.4 割合 (%) 9.8 10.7 10.3 9.9 10.2 10.9 10.7 13.3 9.3 9.6 10.5 9.4 11, 808 | 13, 407 | 13, 300 | 13, 940 | 12, 732 | 12, 398 | 13, 371 12, 348 13, 444 13, 389 11, 208 12, 309 合計 153,654 100.0

\*1:4月~9月まではデイケア食を含む

(5) 個別対応

(食) 割合(%) 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月 合計 主食対応\*1 2,419 3,050 2,833 3, 492 3, 287 3,605 3,541 3, 235 4, 190 3,868 2,886 3,877 40, 283 きざみ食 933 4,013 1,484 1,560 1,507 1,546 1,779 1,365 1,696 1,807 1,506 1,986 21, 182 13.9 早出し 183 237 223 276 324 317 340 314 205 190 153 232 2,994 2.0 付加食 549 452 643 821 772 945 652 540 7,631 5.0 禁止食\*2 93,067 6, 192 7,310 7, 258 | 15, 878 7,229 7,331 7,361 6,988 7,566 7,431 5,938 6,585 61.0 食器食具 6,691 6,503 5, 768 73, 320 5, 251 6,530 6, 229 6,544 6,6855, 753 6, 236 6, 247 4,883 48.1

\*1:パン禁、麺禁、ミキサー粥

\*2: 牛乳・乳製品、肉類、魚介類、卵、他について対応

(6) 喫食者延べ数 (人)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
喫食者延べ数	4, 488	5, 049	5, 030	5, 263	5, 057	4, 827	5, 170	4, 789	5, 186	5, 203	4, 388	4, 713	59, 163

#### (7) 特別メニュー

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
選択メニュー	回数	11	6	12	12	4	12	13	13	9	6	11	12	121
送扒ノーユ	食数	1, 237	707	1, 516	1, 490	469	1, 373	1,539	1, 512	1, 102	767	1, 279	1, 361	14, 352
弁 当	回数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
(ウォーキング・レク等)	食数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
行 事 食	回数	1	4	5	4	3	3	3	2	4	10	2	4	45
171 尹 及	食数	126	571	706	572	407	406	449	262	526	1, 355	277	539	6, 196

#### (8) デイケア給食数

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
E	1	数	19	19	18	20	19	17	-	-	-	-	-	-	112
食	变	数	282	230	190	227	157	178	-	-	-	-	-	_	1, 264

<sup>※10</sup>月よりデイケアなし

(9	)栄養指	導												(個)	人: 件)
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
	入	院	0	5	4	5	2	5	1	2	4	1	2	5	36
個	外	来	7	6	10	9	15	8	7	8	6	7	7	6	96
人	在宅訪	問	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
人	デイケ	・ア	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	7
	合	計	7	11	14	14	17	13	8	10	10	15	9	11	139
	入 院	件	0	1	1	1	0	1	0	1	0	2	0	2	9
	八阮	人数	0	17	20	20	0	15	0	20	0	28	0	30	150
集	デイケア	件	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
団	7197	人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	11
	合 計	件	0	1	1	1	0	1	0	1	0	3	0	2	10
		人数	0	17	20	20	0	15	0	20	0	39	0	30	161

### (10) 栄養管理計画書作成

(件)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
作成件数	149	166	162	184	163	149	179	189	132	167	173	178	1, 991

<sup>※</sup>作成件数は、入院時・再評価・退院時の総数