

第6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 1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。
- ・ 「食事オーダー」および「栄養指導オーダー」は電子カルテによりオーダーされる。
- ・ 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 55 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) 依存症病棟では、「集団栄養指導」を実施した。
 - (2) 児童思春期病棟では、「食育プログラム」を実施した。
 - (3) 医療観察法病棟では、「栄養講座」を実施した。
 - (4) 福祉センターのデイケアでは「栄養講座」で調理実習を実施した。
 - (5) 栄養情報連携料の算定を開始した。
 - (6) 患者給食業務委託は、令和7年10月からの3年間、(株)エームサービスと契約を締結している。
 - (7) 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。
 - (8) 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。
 - (9) 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。
 - (10) プレハブ冷凍庫・冷蔵庫、包丁まな板殺菌庫の更新を行った。
- ・ 食数の年間総数は155,054食で、前年度対比で0.9%増加した。
 - ・ 栄養指導件数は、個別指導は244件。前年度対比で105件増加した。集団指導は11件（延べ148人）。前年度対比で件数は1件増加、参加人数は13人減少した。
 - ・ 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) 食種別給食数

(食)

区 分		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	割合(%)
一般食	常食菜	10,839	11,471	11,770	12,025	11,349	11,356	10,569	10,573	10,802	10,546	10,157	11,370	132,827	85.7
	軟菜	401	574	358	534	549	451	439	532	440	364	422	356	5,420	3.5
	分菜	0	49	103	165	221	176	0	0	0	8	16	0	738	0.5
	ペースト食	47	72	88	89	43	36	29	0	0	24	3	19	450	0.3
	流動菜	29	18	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	48	0.0
	濃厚流動食	10	20	0	0	7	8	0	0	0	27	0	42	114	0.1
	m-ECT食	11	11	3	5	11	0	6	2	3	11	8	12	83	0.1
	その他	16	56	0	0	17	13	0	0	0	5	15	11	133	0.1
	小計	11,353	12,271	12,322	12,818	12,197	12,040	11,043	11,107	11,245	10,986	10,621	11,810	139,813	90.2
特別治療食	易消化食	0	31	84	93	62	64	126	0	19	38	0	13	530	0.3
	エネルギーコントロール食	789	704	504	604	607	751	987	1,260	1,050	963	942	857	10,018	6.5
	塩分エネルギー食	327	326	217	147	217	267	525	485	375	345	297	278	3,806	2.5
	蛋白質コントロール食	35	8	66	93	86	5	0	0	0	0	0	0	293	0.2
	脂質コントロール食	124	113	90	72	104	90	1	0	0	0	0	0	594	0.4
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0
	小計	1,275	1,182	961	1,009	1,076	1,177	1,639	1,745	1,444	1,346	1,239	1,148	15,241	9.8
	割合(%)	10.1	8.8	7.2	7.3	8.1	8.9	12.9	13.6	11.4	10.9	10.4	8.9	9.8	9.8
	合計	12,628	13,453	13,283	13,827	13,273	13,217	12,682	12,852	12,689	12,332	11,860	12,958	155,054	100.0

(2) 個別対応

(食)

	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	割合(%)
主食対応*1	3,458	4,360	4,006	3,654	4,294	3,830	3,184	3,233	2,653	3,425	3,263	3,719	43,079	27.8
きざみ食	2,109	2,364	1,971	2,373	2,311	2,033	1,844	1,903	1,444	1,540	1,553	1,440	22,885	14.8
早出し	220	346	304	305	263	198	203	135	141	146	169	132	2,562	1.7
付加食	607	736	527	663	780	765	509	639	368	221	399	257	6,471	4.2
禁止食*2	6,244	7,350	7,130	7,270	7,211	6,748	6,285	6,234	6,110	6,500	5,903	6,130	79,115	51.0
食器食具	5,212	5,797	5,776	6,424	6,392	5,777	5,271	5,554	5,486	5,706	5,289	5,867	68,551	44.2

*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) 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	12	7	13	10	1	12	14	10	9	6	12	12	118
	食数	1,433	898	1,717	1,314	119	1,545	1,605	1,204	1,072	716	1,368	1,378	14,369
弁 当 (ウォーキング・リ等)	回数	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
	食数	0	0	0	0	0	31	0	0	31	0	0	0	62
行 事 食	回数	1	5	5	4	3	4	7	5	4	11	2	4	55
	食数	133	695	726	558	415	567	887	685	516	1,335	263	525	7,305

(4) 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
個人	入院		2	3	4	4	8	6	17	14	17	13	10	4	102
	外来		6	9	11	13	10	12	13	12	13	10	13	12	134
	在宅訪問		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	デイケア		0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	8
	合計		8	12	15	17	18	18	30	26	30	27	23	20	244
集団	入院	件	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	2	10
		人数	0	11	15	17	0	17	15	16	0	8	8	25	132
	デイケア	件	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
		人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	16
	合計	件	0	1	1	1	0	1	1	1	0	2	1	2	11
		人数	0	11	15	17	0	17	15	16	0	24	8	25	148

(5) 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	167	186	155	133	163	171	209	154	179	206	168	217	2,108

※作成件数は、入院時・再評価・退院時の総数

(6) 栄養情報連携書作成

(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	0	0	0	2	1	0	2	0	1	1	1	3	11