

11 食養科

〔概要〕

食養科は、科長、係長、職員 3 名の管理栄養士（5 名）に加え、臨時職員（管理栄養士）2 名、及び調理等業務委託による委託職員約 40 名で業務を行っています。

食養科の基本理念「おいしく、安全な食事を提供し、チーム医療の一翼を担います。」の下、患者様に喜ばれる食事の提供、しっかりとした衛生管理による安全な食事の提供、自己能力の向上に努めたチーム医療などの取り組みを行っています。

〔調理・配膳業務〕

年々、栄養管理の個別化、患者の高齢化等によりハーフ食・嚥下食の割合が増加しています。常食ではハーフ食が全体の 13% を占め、粥食では 41% がハーフ食対応となっています。

嚥下食の一般食に占める割合が 19% を占め、個々の患者様の要望に対応できるように調理・盛付け・配膳業務にきめ細かいサービスの提供に努めています。

〔給食数〕

給食数は、1 回当たり平均 182 食で昨年に比べ減少していますが、これは新棟が全面開院していなためと思われます。食種別比率では、一般食が 78.0%、特別食が 22.0% でした。特別食の内訳比率では、エネルギーコントロール食・脂質コントロール食が増加し、たんぱくコントロール食が減少しました。

〔栄養指導〕

7 月から糖尿病透析予防外来が開始になり、医師、看護師、栄養士と共同で指導を行う中で、年間 173 件の栄養指導を行いました。

栄養指導人数は、月平均個別指導が 112.3 人、集団指導は 4.0 人となり、個別指導は大幅に増加しました。

〔NST 回診〕

管理栄養士が専従となり、医師、看護師、薬剤師等とのチームによる積極的な患者介入により、2012 年度の NST 回診患者数は 830 人（延べ数）と大幅に増加しました。

〔患者会〕

糖尿病患者会（火曜会）の患者数は 10 名で、院内で開催した糖尿病デー行事の参加や院外食事会を開催するなどして、会員の親睦を図っています。

〔その他の取り組み〕

毎月、開催されるケアセンターイベント（春の会、七夕、花火大会、お月見、クリスマス会、新春の会、ひな祭等）では、季節やイベントにちなんだ食事を提供しています。またティーサービス（毎週 1 回）では、抹茶や和菓子など手作り菓子も取り入れ、さまざまなデザートを提供しました。

（文責 食養科長 清田 明子）

表1 月別患者給食数（2012年度）

月別	一般食						特別食	合計	(患者外含む) 1回当り食数
	常食	軟食	嚥下食 (再掲)	流動食	小計	ハーフ食 (再掲)			
4	3,858	6,305	2,208	932	11,095	2,530	3,058	14,153	164.0
5	4,443	6,013	2,203	1,121	11,577	2,542	3,102	14,679	163.1
6	4,744	5,953	2,483	1,394	12,091	2,256	3,841	15,932	182.3
7	5,648	6,267	2,357	1,040	12,955	3,193	4,305	17,260	191.1
8	6,207	6,442	2,596	923	13,572	3,725	3,978	17,550	194.1
9	6,096	6,660	2,568	1,014	13,770	3,724	3,154	16,924	193.8
10	5,650	7,008	2,472	1,300	13,958	3,525	3,747	17,705	196.4
11	6,068	6,842	2,398	1,239	14,149	2,542	3,436	17,585	201.2
12	5,498	6,709	2,424	1,095	13,302	4,098	3,793	17,095	190.0
1	4,932	7,425	3,060	1,045	13,402	3,714	3,544	16,946	188.1
2	5,469	6,186	2,579	803	12,458	2,963	3,424	15,882	195.6
3	5,851	6,127	2,706	910	12,888	3,330	4,436	17,324	192.6
合計	64,464	77,937	30,054	12,816	155,217	38,142	43,818	199,035	
月平均食数	5,372	6,495	2,505	1,068	12,935	3,179	3,652	16,586	
1回当り食数	58.9	71.2	27.4	11.7	141.8	34.8	40.0	181.8	
食種比率(%)	32.4	39.2		6.4	78.0		22.0	100.0	

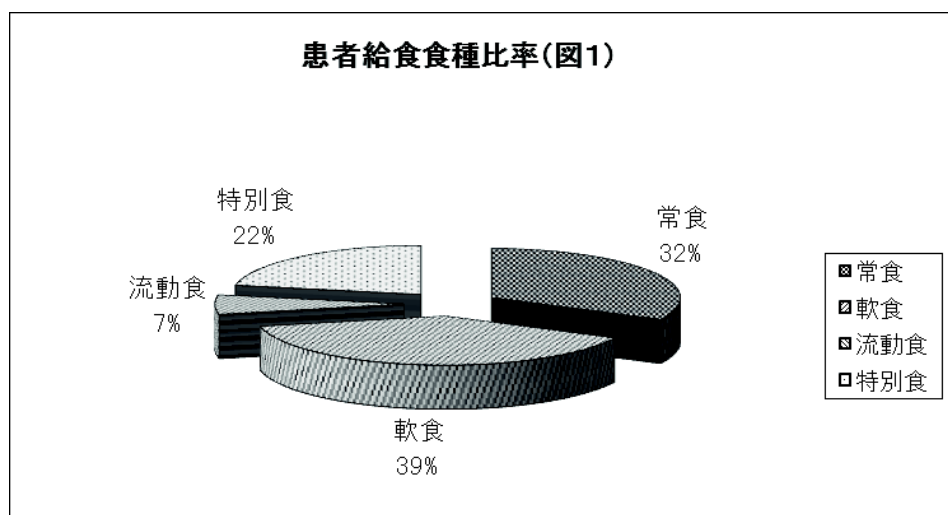


表2 特別食の内訳比率 (%)

種別	エネルギー コントロール食	脂質 コントロール食	たんぱく コントロール食	胃潰瘍食	手術食	検査食
	45.5	14.0	27.5	3.3	7.5	2.1

表3 年間ハーフ食内訳数

常食ハーフ食		全粥ハーフ食		5.3分ハーフ食		ペーストハーフ食		流動ハーフ食		嚥下ハーフ食	
(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)
8,116	12.6	14,727	41.0	4,555	44.8	1,175	65.1	682	5.3	10,377	34.5

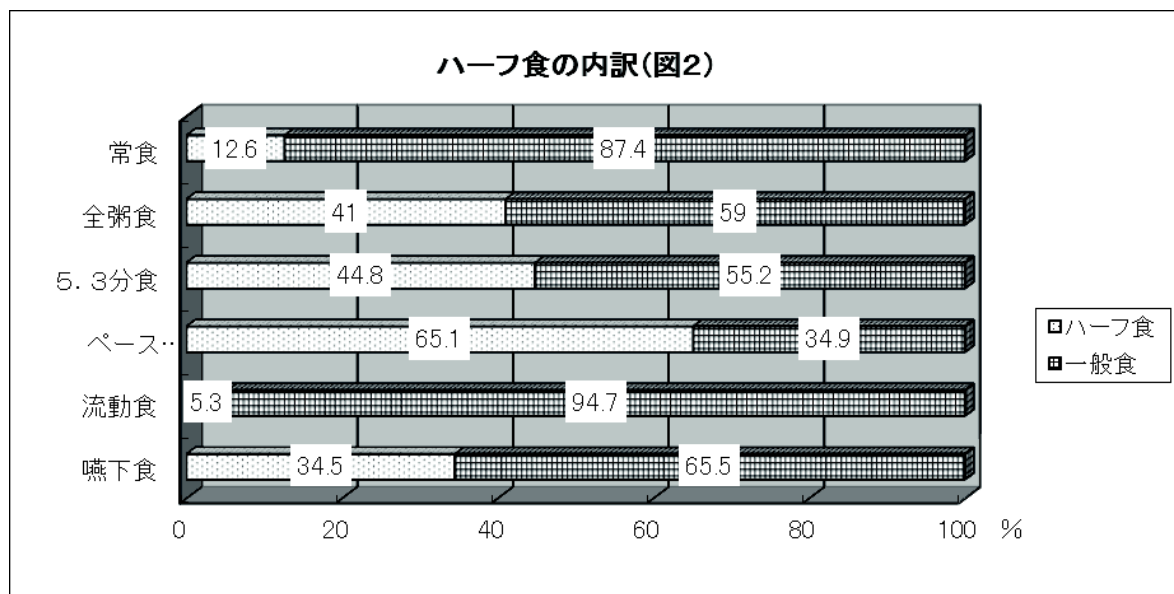


表4 年間嚥下食内訳人数と嚥下食の割合

開始食		嚥下食1		嚥下食2		移行食		合計	
(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)
5,215	17.4	4,081	13.6	11,693	38.9	9,065	30.2	30,054	100

表5 栄養食事指導数

指導名区分		総数				月平均			
		回数	人数	人数内訳		回数	人数	人数内訳	
個別指導	個別指導			(外来)	(入院)			(外来)	(入院)
		1,348	1,348	829	519	112.3	112.3	69.1	43.3
集団指導	糖尿病教室等	14	48			1.2	4.0		

表6 栄養指導食事内容

	指導内容	延べ人数	割合(%)	指導内容	延べ人数	割合(%)
個別指導	糖尿病	545	40.4	腎臓病	341	25.3
	脂質異常症	49	3.6	高血圧	37	2.7
	術後食	107	7.9	嚥下障害	41	3.0
	肝臓病食	29	2.2	心臓病	26	1.9
	保健指導	69	5.1	その他	104	7.7
集団指導	糖尿病	48				