

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14%を占め、粥食では40%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21%と年々増加傾向にあり、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191食と昨年に比べて増加しました。食種別比率では、一般食が78.2%、特別食が21.8%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が増加し、脂質コントロール食・たんぱくコントロール食が減少しました。

[栄養指導]

栄養指導人数は、月平均個別指導が154.7人、集団指導は3.1人となり、個別指導は昨年度に続き、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、2013年度のNST回診患者数は1,310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11名で、院内で開催した糖尿病デー行事の参加や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 矢田部 恵子）

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)	(%)
8,894	13.8	13,882	39.6	4,514	48.8	770	42.6	1,001	7.6	11,074	33.2

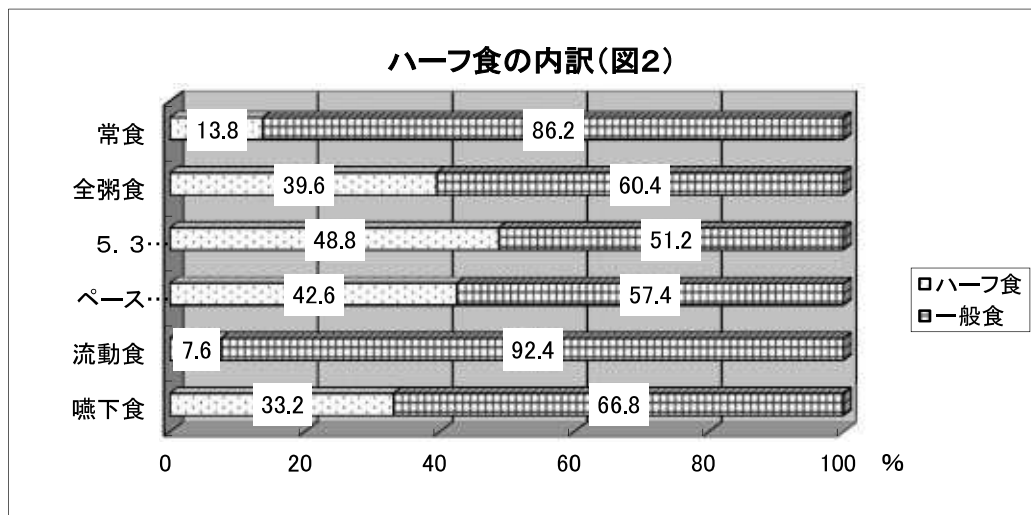


表4 年間嚥下食内訳人数と嚥下食の割合

開始食		嚥下食1		嚥下食2		移行食		合計	
(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)	(食)	(%)
2,639	7.9	7,567	22.7	12,354	37.0	10,798	32.4	33,358	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	1,856	1,856	(外来)	(入院)	154.7	154.7	(外来)	(入院)
				1,233	623			102.8	51.9
集団指導	糖尿病教室等	15	37			1.3	3.1		

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	543	29.3	腎臓病	724
脂質異常症		80	4.3	高血圧	39	2.1
術後食		147	7.9	嚥下障害	48	2.6
肝臓病食		40	2.2	心臓病	24	1.3
保健指導		85	4.6	その他	126	6.8
集団指導	糖尿病	37				

表1 月別患者給食数

2013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	5,943	5,518	2,317	880	12,341	2,766	4,254	16,595	191.0
5	5,082	7,353	3,675	1,095	13,530	3,140	3,739	17,269	192.5
6	5,316	6,755	2,466	943	13,014	3,621	3,204	16,218	186.8
7	5,269	7,063	2,864	1,048	13,380	3,472	3,704	17,084	191.0
8	5,422	6,643	2,984	943	13,008	3,047	4,349	17,357	193.9
9	5,740	6,682	3,090	1,155	13,577	3,439	3,197	16,774	193.9
10	6,029	6,548	2,928	1,159	13,736	3,158	3,406	17,142	191.9
11	5,107	5,838	2,367	1,082	12,027	3,370	3,712	15,739	182.9
12	5,240	6,549	2,539	1,094	12,883	3,076	3,677	16,560	185.7
1	5,578	7,036	2,872	1,451	14,065	3,641	3,412	17,477	195.5
2	4,692	6,103	2,406	1,234	12,029	3,110	3,605	15,634	193.9
3	5,136	7,368	2,850	1,101	13,605	4,295	3,649	17,254	193.3
合計	64,554	79,456	33,358	13,185	157,195	40,135	43,908	201,103	
月平均食数	5,380	6,621	2,780	1,099	13,100	3,345	3,659	16,759	
1回当り食数	59.0	72.6	30.5	12.0	143.6	36.7	40.1	183.7	
食種比率(%)	32.1	39.5		6.6	78.2		21.8	100.0	
食種比率(%)	32.1	39.5		6.6	78.2		21.8	100.0	

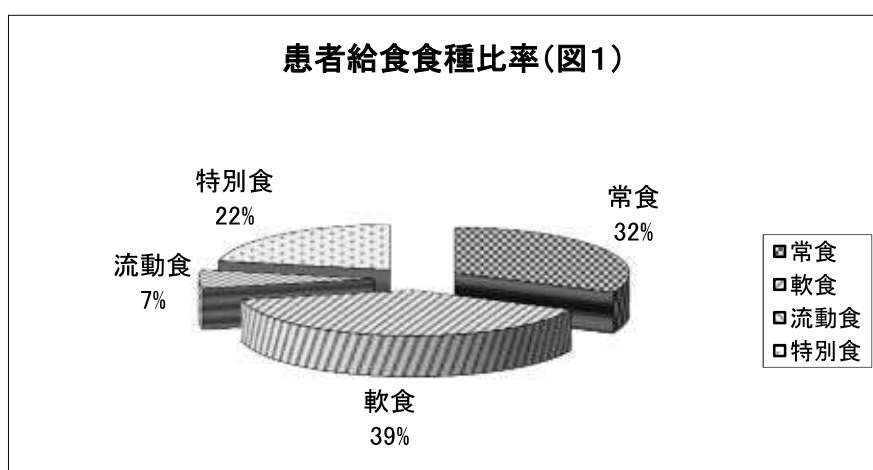


表2 特別食の内訳比率(%)

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
	46.2	12.0	25.6	4.0	9.4	2.8