

栄養管理センター

主任 櫻井 聖子

展望と実績

2014年はきざみ食・とろみ食を廃止し、ソフト食の導入を行いました。きざみ食は、きざみである食事ですが、口の中でばらばらになってしまうため、誤嚥のリスクが高まります。とろみ食はきざみ食にとろみをつけた食事ですが、とろみ剤によっておいしさが半減してしまいました。ソフト食を導入することによってそれらを解決することができ、「安全でおいしい食事」を提供することができたと思います。ソフト食を作る際に求めたものは「おいしいこと・飲み込みやすいこと・栄養がとれること」です。現代は静脈栄養・経腸栄養と様々な栄養補給方法がありますが、口から栄養が摂れることで患者さんを幸せにできればという思いがあります。

栄養管理では病棟担当制を開始しました。自分の病棟は自分が管理することから始まり、まだ駆け出したばかりであり勉強の毎日ですが、栄養士みな、患者さんのために自分は何をすべきか、患者さんのために栄養管理を行うという気持ちで栄養管理を行っております。栄養管理計画書を作成するにあたり、病棟へ行きフィジカルアセスメントをすることは大切なことです。また地域連携も大切であり、栄養サマリーを作成するようにしました。他病院との栄養士の連携は、当院で行った栄養管理を引き継ぎ行ってもらうために、患者さんにとっては必要であると思います。地域にとっても必要な栄養士でありたいと思います。

以前より行っていた糖尿病教室で、お弁当を出し、バランスのよい食事を実際に食べてもらうことは続けており、患者さんにより実践的な指導ができています。また腎臓病教室、肝臓病教室を通して、慢性疾患に対する栄養指導を継続的に行っております。

2014年実績

食数	448,659食／年 (月平均 37,319食)
栄養指導件数	10,910件／年 (月平均 909件)
栄養管理計画書枚数	58,954枚／年 (月平均 4,912枚)

学術業績

学会発表

1. 須釜典子：腎臓病教室による腎機能低下の抑制効果について。第17回日本病態栄養学会学術集会，大阪，2014。
2. 若林奈々：経腸栄養剤の差異が心臓血管手術後の栄養状態に及ぼす影響。第29回日本静脈経腸栄養学会学術集会，横浜，2014。
3. 若林奈々：MRSA感染患者において栄養状態は生命予後に影響を及ぼす。第29回日本環境感染学会総会，東京，2014。
4. 古旗省吾：高リン血症のPD患者に対してビールの銘柄に関する具体的な栄養指導により血清リン値に改善が見られた一例。第20回日本腹膜透析医学会学術集会，山形，2014。

シンポジウム

1. 櫻井聖子：心臓血管外科における栄養管理の重要性，第29回日本医工学学会学術大会，横浜，2013。
2. 櫻井聖子：下肢壊疽を有する血液透析患者の栄養管理，第10回日本フットケア学会鎌倉セミナー，鎌倉，2013。