

栄養管理センター

業務内容

栄養管理センターは食事提供、栄養管理、栄養指導を主に実施しています。食事提供では一般社団法人徳洲会栄養部と協力して献立作成から発注、調理、盛り付け、配膳、在庫管理まで行っています。食事提供前には各患者さんに正しい食事が用意されているか栄養士が検品を行い安全管理に努めています。栄養管理では各病棟で担当の管理栄養士を決め、各患者に適した栄養計画、実施、評価等を他職種と協力して実施しています。各病棟のカンファレンスにも参加しています。栄養指導では入院、外来患者さんに対して各疾患に応じた指導を行っています。全ての患者さんに画一的な指導をするのではなく、一人ひとりの生活状況や食生活に応じた指導を心がけています。

業務実績

2021年度はJCIの再認証サーベイにおいて患者食の満足度について評価を受けました。数年前から患者食を常食、特別食、行事食、嚥下食に分けて、各グループごとに食事内容を改善するカンファレンスを月1度実施しており、日頃行っている改善活動を説明し評価していただきました。

管理栄養士養成課程の実習生受け入れではコロナ禍で受け入れが中止になった学生もいましたが年間6名の実習生を受け入れました。普段行っている業務を実習生にわかりやすく伝えることで自分たちの業務の振り返りや理解をさらに深めることができ、学生のためになるのはもちろん、自分達の業務にも良い影響をもたらすことが出来ました。また、栄養サポートチームでも病態栄養学会のNST40時間研修の研修生を5名受け入れました。

食数 535,252食/年
(月平均44,604食)

栄養指導件数 12,420件/年
(月平均1,035件)

栄養管理計画書枚数 67,399枚/年
(月平均5,617枚)

【学会発表】

- 古旗省吾, 2021.7, 第36回日本臨床栄養代謝学会学術集会, ロコモ25を用いた血液透析患者の栄養評価.
- 古旗省吾, 2021.11, 第23回神奈川NSTフォーラム, ECUにおけるCOVID-19による重症呼吸器不全患者の経腸栄養管理の経験.
- 滝島抄恵, 2021.7, 23回神奈川NSTフォーラム, COVID-19感染患者を受け入れる神奈川県立臨時医療施設での管理栄養士の活動.

【公開医学講座】

古旗省吾: できることから始めよう! 腎臓病予防のための食事. 第3回世界腎臓病デーin鎌倉. 2022.3

その他の活動

なし

展望/抱負

令和2年度に早期栄養介入管理加算が新設され、算定要件の中に栄養サポートチーム活動をしている旨が含まれた事により、これまで以上に研修を受け入れる事が重要になりました。今後も積極的に研修を受け入れ多くの病院での集中治療領域での栄養管理に貢献していきたいと考えています。

給食管理業務ではリヒートウォーマーキャビネットを導入しました。この機器は提供前日に調理した食品をチルド保存し、提供当日に再加熱するものです。これまで朝食においては提供当日に調理、盛り付けを行っていましたが、リヒートウォーマーキャビネット導入により提供前日に調理、盛り付けを行い、提供当日朝の業務を削減し、それに伴う残業代も削減することが出来ました。業務削減した時間で患者食の質を上げられるように検討していきます。