

# 栄養管理部 食事療養室

## ■ スタッフ

部長 伊藤 正明  
副部長 矢野 裕

管理栄養士 常勤 3名  
" 非常勤 2名

## ■ 部門の特色

食事療養室では、入院患者さんの栄養管理に対応するために、治療食の提供とベッドサイドへの訪問指導を中心とした様々な業務を、管理栄養士5名がリアルタイムにとらえて、車の両輪のような繋がりで行っています。

### 1. 新厨房は2012年にオープン

新厨房は、685床を受けとめる設備・設計です。2012年1月にオープンしましたが、設計準備は、08年～10年にわたって、食事療養室と再開発企画係、プロジェクトチームとの連携で、入念にプランニングして実現したものです。

構想としては、衛生管理、食材管理、調理過程の他、働き易い環境などが遵守できるようにと遂行が課せられていました。食の安全・安心について十分な配慮がされています。

新厨房は、医療法、食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアルなど法的条件を満たすべく設計がされ、これらについて諸要件が満たされています。

2年余りが経過し、オール電化の最新調理システムと天井換気システムの導入で、爽やかに明るい快適な環境が実現しました。

また、各階には温冷食をサポートするためのパントリーがあり、メイン厨房との連携でおいしい治療食が提供できることを目指しています。このパントリーには、隣接する食堂があり、対面盛付の提供が可能であり、美しい伊勢湾の景色を眺めながらお食事ができます。

### 2. 地産地消へのアプローチ

本学には、生物資源学部の農場があります。病院の食材は、随意、農場の作物を使用しており、秋の新米の時期はおよそ5カ月間、約10トンの三重大学コシヒカリ米、安定した食材としては、じゃがいも、玉葱、きゃべつ、白菜、ピーマン、みかん、い

ちご、柿、梨、ぶどう等、季節の食材を採り入れています。みかん缶、水煮たけのこ缶など生物資源学部ブランド商品も使用します。キャンパス内の地産地消が特色です。

その他県産品としては、三重県の尾鷲漁港で水揚げされたまぐろ、はまち等々、太物を適宜消費しています。



## ■ 栄養管理の実績

### 1. 患者給食数

病院食は、定められた食事基準に基づいています。年間、のべ50万食を提供しており、食事の区分はおよそ150種類にわたっています。

食事処方の範囲ですが、季節を感じていただくために行事食の提供と、さらに、朝食は、ご飯食かパン食、また昼・夕食については、6種類からリクエストできる選択メニューのシステムがあります。メニューは、肉あるいは魚の定食パターン、麺セット、パンセット、カレー、寿司の6種類です。

特に、選択メニューは、2012年の新病院から種類を増やしたもので好評です。

食 種	延べ給食患者数		計
	加算	非加算	
常食		249,520	249,520 (57,980)
軟食		19,660	19,660
流動食		6,766	6,766
口腔・咽頭・食道疾患食	778	12,397	13,175
胃・腸疾患食	4,171	11,341	15,512
肝・胆疾患食	9,422	70	9,492
脾臓疾患食	3,816	593	4,409
心臓疾患食	33,449	0	33,449
高血圧症食	0	13,313	13,313
腎臓疾患食	23,725	47	23,772
貧血食	91	0	91
糖尿病食	47,190	11	47,201
肥満症食	181	419	600
脂質異常症食	2,019	29	2,048
痛風食	211	0	211
妊娠高血圧症候群食	1,575	2	1,577
術後食	4,691	3,779	8,470
検査食	1,587	5,798	7,385
無(低)菌食	96	223	319
経管栄養食	2,211	14,207	16,418
濃厚流動食	18	2,538	2,556
乳児期食	0	21,649	21,649
離乳期食	0	2,320	2,320
幼児期食	0	7,429	7,429
その他	0	54	54
合計	135,231	372,165	507,396

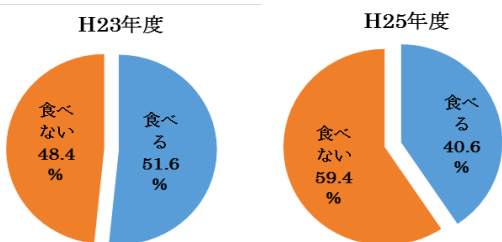
( )内はメニュー選択数

### 2. 治療食フォローアップ

より良い病院食のために、年2回、入院患者さん全員を対象として、食事アンケート調査を実施して

います。例年、概ね良好な結果ではありますが、とりわけ、「病院食以外に召し上がるものがありますか」の質問に対して、「食べる」割合が新厨房になって減少しました。選択メニューの充実によるものと考えます。また、新厨房移転後の食事の評価も良好で、不評意見は回答者の4%程度でした。

QOLの高い食事づくりのために、病院長はじめ医師、看護部長、薬剤師、臨床検査技師、事務部長等がメンバーとして加わり、年4回の栄養管理部管理運営委員会、また月2回、給食会社との定例打ち合わせ会を開きます。毎週の献立会議も欠かせません。

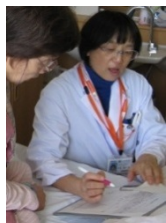


### 3. 食事療養指導件数

入院患者さんの栄養管理のため、食事療養指導業務として病室を訪問します。

食べることは、体力・気力を取り戻す治療の第一歩です。患者さんの摂食をサポートする役目で、病棟別に担当栄養士を配置し対応しています。

管理栄養士は、病態栄養専門師、糖尿病療養指導士の認定資格ももち、ニーズに応じていきます。



H25年度 食事療養指導	栄養管理期間
1,462件	1~183日

### 4. 減塩治療食教室

治療食教室は、専用のミニ厨房で、1983年から、本学の特色として開講され、小児糖尿病教室、循環器内科の減塩教室に始まり、現在に引き続いて開講されています。

2012年以降の治療食教室では、入院中の減塩食管理を必要とされている患者さんを対象として、月2回、定期的に行っています。会場は、美しい伊勢湾が眺められる10階循環器病棟の食堂です。メンバーは、管理栄養士2名、医師、看護師若干名、患者さんの参加は15名です。

おせちや旬の料理、麺料理など、季節のテーマや患者さんのニーズに応じて好評です。



H25年度参加者	人数
患者様	270人
家族様	54人
看護師・学生等	17人
合計	341人



### 5. チーム医療への参画

患者さんの栄養管理に対して、管理栄養士が、医師、看護師、薬剤師等、他職種と協働してタイムリーにサポートしてゆく体制をとっています。

- ・栄養サポートチーム
- ・褥瘡対策チーム
- ・緩和ケアチーム
- ・嚥下障害サポートチーム

### 6. 平成25年度病院貢献賞 学長特別賞を受賞

従来の病院食のイメージを一新し、また新しく栄養サポートチーム（NST）を立ち上げ栄養管理を積極的に行なっている。このことが患者さんの栄養面を支え、診療上、重要な役割を果たしていると評価され病院貢献賞 学長特別賞をいただきました。今後もベッドサイド支援と、おいしい治療食づくりの両輪で患者さんの治療効果に役立つよう努めたいと思います。

## ■ 今後の展望

「食は命なり」です。入院食は食養生であり、治療の第一歩です。決して楽しくない制限食も食べる大切さを理解していただくために摂食支援を、またおいしいと感じていただくために調理技術の工夫と努力を目指して前進します。

退院後の食生活に活用される点も視野に入れていきます。限られた条件下で効果的な食事提供を続ける役割が食事療養室の目指すところです。

「理論と実践」が一致統合する日々の部門のチームワークこそ、未来を創造する原点がこめられています。そのために和を大切にします。

▶ <http://www.hosp.mie-u.ac.jp/> (ホームページ)