

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	3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6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. 新厨房での安全・安心な治療食づくり

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。5年余りが経過しますが、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、爽やかで明るい快適な環境を維持しています。

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。更に災害時対応では1階厨房が使用不可能な場合5階以上のパントリーで非常用電源に切り替えて患者食の提供を行います。災害拠点病院として非常食は3日分を備蓄しています。

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、白菜等季節の食材を採り入れています。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。刺身は人気メニューの定番です。



■ 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。稼働率は87%に伸び年間、のべ53万食を提供しました。治療食は「食事基準の手引き」を改訂し食事区分は凡そ189種類となり高度急性期病院としての対応が求められています。

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、9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種類と化学療法時の生食禁止対応の選択メニューが3種類です。

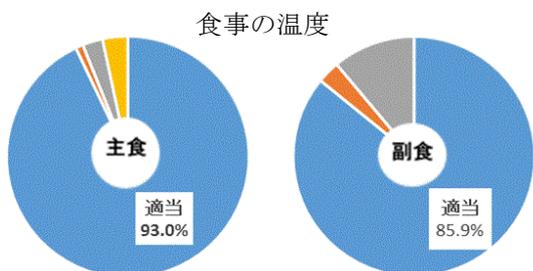
区	患者給食数			
	食 種 名	特別食加算 算のぞき るもの	特別食加算 算のぞき ないもの	計
一	1. 流 動 食	122	5,602	5,724
二	2. 軟 食	0	14,773	14,773
三	3. 常 食	0	265,618	265,618
	計	122	285,993	286,115
四	4. 口腔・咽頭・嚥下疾患食	907	15,423	16,330
五	5. 胃・腸疾患食	6,097	15,610	21,707
六	6. 肝・胆疾患食	7,926	9	7,935
七	7. 脾臓疾患食	2,927	769	3,696
八	8. 心臓疾患食	33,501	0	33,501
九	9. 高血圧症食	0	10,141	10,141
特	10. 腎臓疾患食	26,543	210	26,753
	11. 貧 血 食	132	0	132
	12. 糖 尿 病 食	44,004	60	44,064
	13. 肥 満 症 食	398	668	1,066
	14. 高 脂 血 症 食	895	39	934
	15. 痛 風 食	75	0	75
	16. 先天性代謝異常食	62	0	62
別	17. 妊 娠 中 毒 症 食	1,939	0	1,939
	18. アレルギー食	44	0	44
	19. 食欲不振症食	0	0	0
	20. 治 療 乳	199	59	247
	21. 術 後 食	4,932	3,825	8,757
	22. 検 査 食	528	7,709	8,237
	23. 無(低)菌食	134	897	1,031
食	24. 経管栄養食	3,031	15,319	18,350
	25. 濃厚流動食	115	2,695	2,810
	26. 乳児期食	0	20,300	20,300
	27. 離乳期食	0	3,414	3,414
	28. 幼児期食	0	8,813	8,813
	29. そ の 他	0	0	0
	計	134,376	105,959	240,335
	合 計	134,501	391,652	526,153

選択メニュー提供 58,824 食、食堂加算 8,575 人

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、今年「食事の温度はいかがですか」の質問に対して、「適温」との回答が主食・副食共に85%以上と良好でした。今後も温・冷それぞれのメニューの充実については検討を重ねます。また、管理栄養士の訪室については40%以上が希望しており在宅療養へのシームレスな関わりが求められていると感じています。

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、看護師長、薬剤師、臨床検査技師等がメンバーとして加わり、毎月の栄養管理部運営委員会、また月1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、病態栄養専門管理栄養士、糖尿病療養指導士、NSTの認定資格ももち、ニーズに応じていきます。



H.27年度 食事療養指導	栄養管理期間
1,950件	1~420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、学生等で患者さんの参加は11名です。

おせちや旬の料理、麺料理など、季節のテーマに加えて電子レンジでの1人分・時短メニューが患者さんのニーズに応じて好評です。



H27年度参加者	人数
患者様	216人
家族様	55人
看護師・学生等	43人
合計	314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27年度研究業績

- ・仙骨部褥瘡を有する摂食障害患者への入院栄養管理
- ・乳がん患者の抗がん剤入院治療における栄養管理
- ・頻回のイレウスにより経管栄養確立に難渋したNST介入例
- ・神経性食思不振症患者への入院栄養管理

■ 今後の展望

「食は命なり」です。入院食は食養生であり、治療の基幹です。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の摂食支援を、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/section/bumon/eiyou_shokujji/