

栄養管理科

栄養管理科では、患者様が入院中に安心して食事を召し上がって頂き、治療の一環となるような食事を提供しています。さらに、栄養状態の改善を目的とした栄養管理を行い退院後の食生活に参考にして頂ける体制を整えています。

栄養管理科人員

- 直営管理栄養士 4名
- 調理師 1名
- 給食委託会社 18名

業務内容

➤ 栄養管理業務

入院患者様の栄養管理計画書を作成し、個々人にあった栄養管理を行っています。また入院中の食事は、治療の一環でもあります。食事の内容を理解し、治療食の必要性を知っていただくために栄養食事指導や在宅退院に向けて多職種と連携し、食事のサポートを行っています。チーム医療では、褥瘡回診や摂食嚥下チーム、NST委員会、リハビリカンファレンス等に参画し、栄養サポートを行っています。



嚥下支援チームでのカンファレンスの様子



➤ 給食管理業務

平成28年4月より、「直営」で運用していましたが、令和4年8月より、給食業務を委託しています。入院中食事は、栄養指示量に基づき、患者さんの年齢や性別、病状や摂食嚥下機能、食物アレルギーなどを考慮して決定し、食事を提供しています。患者様に提供しているお茶については、とろみの強さを調整できるとろみサーバーを導入し、とろみの強さを統一し、高齢者や摂食嚥下に問題のある患者様にも対応できるようにしています。

管理栄養士は患者様のベッドサイドに伺い、患者様に聞き取りを行い、その結果を食事に反映しています。献立について、患者様に定期的な嗜好調査を行い、随時見直しを行っています。