

2004年度の栄養管理室スタッフは、管理栄養士2名、栄養士（委託）4名、調理師（委託）2名、調理補助（委託）6名の計14名であった。患者サービスの充実を目指し、安全でおいしい食事を提供するため、スタッフの知識向上、業務内容の見直しに取り組んだ一年であった。

合わせたデザートを決め、ささやかではあるが病院で誕生日を迎える患者に喜んでいただきたいと思い、取り組みを開始した。患者から「ありがとう」という言葉をいただく機会もあり、スタッフのモチベーションアップへもつながっている。

1. 給食管理業務

衛生管理

安全な食事提供を行うための厨房内環境整備として、空調関係・排水管修繕・栄養管理室入り口改修などを行った。特に、空調設備が整ったことにより、温度・湿度の管理が以前より出来るようになり、食中毒などの医療事故発生リスク低下につながった。

スタッフ勉強会

栄養管理室内スタッフの知識向上のため、食事における各疾患別の基礎知識、特別治療食の必要性、ポイントなどについて、委託を含めた栄養士で担当を決め、スタッフ全員での定期的な勉強会を行った。また、委託スタッフを中心とし、衛生管理についても意識徹底を図るため、定期的な勉強会を行った。

強化磁器食器の導入

現在使用している食器は国立療養所三角病院時から使用しており、種類や数量の不足が出てきたため食器の購入を検討した。患者アンケートでも、“食器が汚れているように見える”などの意見があり、長く使用しても色の変化がない等の利点がある強化磁器食器へ一部変更した。強化磁器食器の破損率低下に努めることが今後の課題となっている。

誕生日デザートの提供

今までも誕生日の患者へ、メッセージカード・折り鶴を食事と一緒に提供していたが、7月より手作りの誕生日デザートも一緒に提供することとした。毎月、季節に

2. 臨床業務

栄養指導

栄養指導件数は2003年度より20件ほどの増加となった。外来における継続栄養指導を行えるよう、主に糖尿病、高脂血症の患者を対象に継続指導が必要と栄養士が判断した場合、患者にその旨を伝え、継続指導を依頼した。依頼した件数の半数以上に2回以上の継続栄養指導を行うことが出来た。栄養指導件数の増加に繋がるよう、外来・入院栄養指導ともに栄養士からの働きかけを行っていききたい。

食事箋記入の徹底

患者に提供されている特別治療食が疾患と一致しているか、身長や体重が食事箋に記載されているか等、提供している食事のベースになっている患者情報を食事箋においてきちんと把握できるよう、病棟での情報収集・記録に努めた。この活動をベースに、今後、特別治療食を提供している患者へ食事についての説明を行うなど、食事に関する情報の提供を行っていききたい。

委託スタッフを含めスタッフの交替が多い状況下で、2003年度の基盤をもとに業務改善を行いながら提供する食事の確保に努めた。給食管理業務においてはリスクマネジメント体制の強化、臨床業務においては、病棟における栄養士としての役割であるNST活動を強化していくことが、今後の課題となっている。

診療科別指導件数比較

	循環器科		内 科		消化器科		外 科		脳神経外科・神経内科		泌尿器科		整形外科		リハビリテーション科		合 計	
	'03	'04	'03	'04	'03	'04	'03	'04	'03	'04	'03	'04	'03	'04	'03	'04	'03	'04
4月	1	6	1	1	1	1	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	3	16
5月	6	4	4	8	2	0	2	4	1	1	0	1	0	0	0	0	15	18
6月	8	6	6	14	5	3	3	15	0	2	0	3	0	0	0	0	22	43
7月	1	5	5	11	1	1	5	6	1	2	1	0	0	0	0	0	14	25
8月	4	1	2	3	6	0	7	3	0	0	0	2	0	3	0	1	19	13
9月	9	11	6	6	2	3	15	6	0	0	0	2	0	0	0	0	32	28
10月	11	3	1	2	4	4	15	10	2	4	0	0	0	1	0	0	33	24
11月	8	6	6	6	3	2	10	10	3	1	0	1	0	1	0	1	30	28
12月	7	15	4	5	8	6	10	14	2	2	1	0	0	0	0	1	32	43
1月	12	7	0	0	3	4	8	9	4	1	0	0	0	1	0	0	27	22
2月	10	9	5	5	6	1	11	5	2	1	0	1	0	1	1	0	35	23
3月	12	10	2	3	2	4	8	7	2	4	1	0	0	0	0	1	27	29
計	89	83	42	64	43	29	94	95	17	20	3	10	0	7	1	4	289	312