

2012年度は、管理栄養士3名、および委託職員11名、計14名であった。

今年度は、献立の質の向上と患者から喜ばれる食事の提供、委託職員を含めスタッフのモチベーションアップを目標に、献立の見直しと年間イベントメニューの内容変更を行い、喜ばれる食事提供に努めた。スタッフの入れ替わりもあり、体制を再構築し、新たに9月から特定保健指導を開始した。また、認定資格取得やQC活動、出前講座にも積極的に取り組んだ。

1. 給食管理業務

(1) 献立の質の向上

献立の質の向上を目標に、嗜好調査での患者意見や医師検食、部署での意見をもとに、献立の見直しを行った。食材や調理方法については、委託職員を含め、試作や意見を出し合いながら、変更を重ねた。特に、朝食献立については、今まで見直しが出来ていない状況にあったため、全般のメニュー変更を行った。また、食器の劣化が激しく、見た目の部分で限界を感じており、今後も継続して改善していく。

(2) イベントメニューの見直し

イベントメニューとして、郷土料理やテーマを設け、栄養士だけでなく、調理師や他スタッフからメニューを考案してもらい、内容の充実と新たな視点での展開をする事が出来た。実施日に、実際に調理したスタッフによるベッドサイド訪問を行い、患者の感想に直接ふれる事で、スタッフのモチベーションアップに繋げる事が出来た。

(3) 給食管理検討会の実施

4月から、病院側栄養士と委託責任者・各リーダーにて、献立や作業工程などを話し合う場として、給食管理検討会を月1回実施する事とした。インシデントや食器破損、献立面での検討事項や委託人事について、定期的に話し合う事で、より良い食事サービスを目標に取り組む事が出来た。まだ不十分な点も多いが、今後もより委託との連携強化していく上で、しっかり双方が目標を持って取り組んでいきたい。

2. 臨床業務

(1) 特定保健指導の開始

前年度から健診センターが開設し、9月から協会けんぽの健診者のみを対象に、特定保健指導を開始した。事前に他施設への見学や研修へ参加し、健診看護師や事務と連携を取りながら、運用整備を行った。まだ、対象者は少ないので、病棟業務や献立作成などの通常業務を行いながら、実施する事が出来ている。今後も、研修等に積極的に参加し、スムーズな介入が出来る様、取り組んでいきたい。

(2) 栄養指導の充実とベッドサイド訪問の徹底

例年取り組んでいる栄養指導の強化とあわせて、内容の充実を目標に、指導媒体の見直しを行い、わかりやすいカラー資料作成を実施した。一部診療報酬改定にて、算定出来ない場合もあるが、今後も出来るだけ継続介入を行い、しっかり実践に結び付く指導を行っていく。また、ベッドサイド訪問は入院時食事説明と摂取状況把握のため、定期訪問の徹底を行い、病棟と連携を取りながら、出来るだけ摂取出来る内容での食事提供に努めた。

(3) 専門的知識の習得

外部研修会や専門資格取得を目標に、専門的知識の習得に努めた。病棟患者の栄養管理やNST活動をより積極的に行うためにも、スキルアップを目指し、継続して実施していく。また、学会発表等も行っていく。

(認定資格取得状況；病態栄養専門師1名、TNT-D認定管理栄養士2名、人間ドック 健診情報管理指導士1名)

3. その他

QC活動では、委託職員も含め、インシデント・食器破損の減少をテーマに取り組み、目標達成には及ばない点もあったが、積極的に活動する事が出来た。また、出前健康講座では、部署としては今年度11回行い、地域住民へ食事を通して情報提供など栄養士として有意義な講座を開催する事が出来た。

2013年度は、更なる食事面での患者サービスの向上と内容の充実に努めていきたい。また、委託職員も含め、部署全体を盛り上げ、色々な事柄に積極的に取り組んでいきたい。

