

2013年度は、管理栄養士3名および委託職員11名、計14名体制であった。

今年度は、食事を通じた患者サービスとハード面の充実の強化と、出前健康講座、個人のスキルアップに積極的に取り組んだ。

1. 給食管理業務

(1) 食事を通じた患者サービスの充実

行事食とは別にイベントメニューとして、郷土料理の実施と嗜好調査や患者アンケートの要望をもとに、メニューを考え、喜ばれる食事提供に努めた。

(2) 現場スタッフ体制と作業工程見直し

12月から新体制へ変更し、作業工程全体を見直した。スタッフより、色々な意見も出てくるようになり、問題点に対する対応が少しずつ早くなっている。今後、体制の基盤作りを行い、整備していく。

(3) ハード面の強化

5月に食器を購入し、2サイクル分となり、以前より使用しやすくなった。食器が新しくなり、種類も増えた事で、見た目の変化に繋がった。また、8月に洗浄機の入替えを行った。コンベア式に変更する事で、作業の流れがスムーズになり、効率アップに繋がった。

2. 臨床業務

(1) 入院患者栄養管理

栄養管理計画書業務では、看護部の協力もあり、スムーズに全患者作成する事が出来ている。入院時・食事開始時と再評価時のベッドサイド訪問の徹底を行うことで、患者喫食状況確認や状態把握が行えている。また、低栄養や栄養管理が必要な患者はNST回診にてフォローする事で、より確実な栄養管理が出来ている。今後、運用や他職種での情報共有等、改善が必要な部分があるため、検討して行っていく。

(2) 入院・外来栄養指導、特定保健指導

栄養指導に関しては、入院患者には出来る限り2回実施した。外来患者については、循環器・内科中心に指導を行った。対象の患者が高齢化する中、見やすい指導媒体の作成と理解しやすい言葉での栄養指導を心がけ、出来るだけ実践に繋がる内容で実施するように努めた。

特定保健指導に関しては、前年度9月より開始した事もあり、模索しながらの対応となった。半年間の継続支援という事もあり、他業務中心で限られた中での対応となり、思うように行かない時もあったが、何とか形作りが出来た。今後も健診スタッフと協力しながら、対象者への継続支援がしっかり出来るように取り組んで行く。

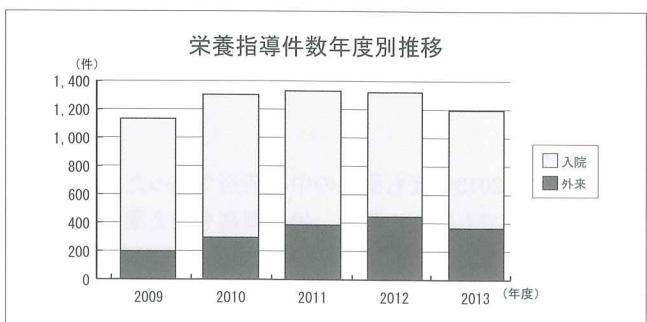
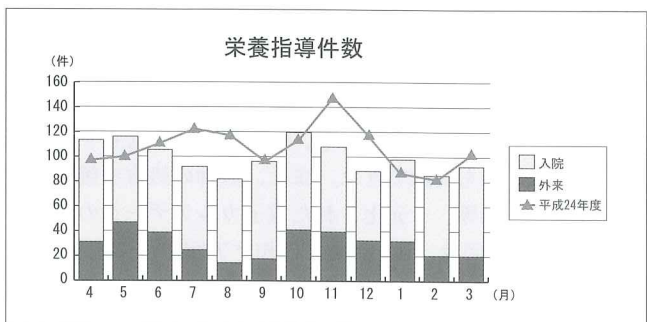
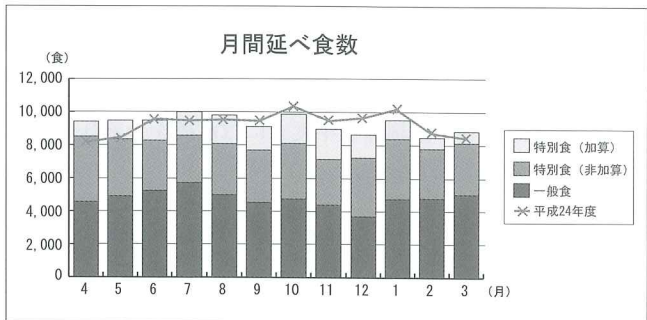
(3) 人材育成・教育

個人のスキルアップを目標に、計画的な研修会参加と認定資格取得した。今年度は、NST専門療法士、病態栄養専門師、人間ドック健診情報管理指導士を各1名取得する事が出来た。今後も、栄養管理やNST活動をより積極的に行うためにも、資格更新についても継続して行っていく。

3. その他

2013年度も継続して、QC活動や出前健康講座、病院行事に関しても少人数ながら積極的に取り組んだ。QC活動では、2年前取り組んだ「食事オーダー、栄養管理計画書の入力浸透を目指す」の歯止めを行った。出前健康講座では、12回、院長とのコラボ企画もあり、良い経験となった。地域住民への食事を通しての健康増進や情報提供ができ、栄養士として様々な内容で開催する事が出来た。

次年度は、スタッフの入れ替わり予定もあり、再度業務分担の見直しを行い、整備していく。委託職員に関しては、欠員状態が続いているため人員確保と安定した業務が遂行出来るように、連携して取り組んで行きたい。



特定保健指導介入件数 (件)

積極的支援	22
動機付け支援	22
計	44