

2014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。

病院側・委託スタッフも入れ替わりや欠員があり、体制を整えるのに厳しい状況であった。特に、給食管理業務に関しては、委託スタッフの欠員状態の継続により、現状のサービスを維持するのに、精一杯取り組んだ1年であった。

### 1. 給食管理業務

#### (1) 食事を通しての患者満足度向上

おいしく、喜ばれる食事提供を目指して、試作や実際の献立に関する部署内検討会を実施し、幾度も修正を重ね、献立内容の充実と改善に積極的に取り組んだ。また、継続してイベント食やワゴンサービスを行い、様々な患者意見を頂く、良い機会となった。

#### (2) 安全な食事提供

誤配膳防止のため、現場スタッフ協力のもと、禁止食品やとろみ付きなど特別指示がある食事が一目でわかるように食札と一緒にカードで表示する方法や数の管理、配膳最終チェック時に2名体制の徹底をする事で、より安全な食事提供に努めた。

また、6月から、ワーファリン内服患者のリスク管理面より、他部署意見や委員会で検討した結果、通常献立から納豆提供を中止した。

### 2. 臨床業務

#### (1) 入院患者栄養管理

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を行っている。NST 回診、褥瘡回診を通して、より確実な栄養管理が行えるように、他職種と協力しながら取り組んだ。

今年度は、限られた時間での病棟業務実施のため対応が出来ていない現状もあった。次年度はしっかり患者栄養管理が行えるよう、体制を構築していく。

#### (2) 入院・外来栄養指導、特定保健指導

入院・外来栄養指導に関しては、入院患者は出来る限り2回指導実施と外来患者については、循環器・内科中心に行った。

特定保健指導に関しては、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、何とか健診スタッフと協力しながら、支援する事が出来た。

#### (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更新のための単位取得に取り組んだ。研修会後の部署内報告会は行っていたが、勉強会の計画的実施が日々の業務に追われ、定期的には実施出来ていなかった。個人のスキルアップはもちろん、部署全体のベースアップを目標に、しっかり計画的に行っていく。

### 3. その他

今年度も継続して、出前・講座や今年度から次年度にかけて、済生会本部ホームページのレシピ作成など、限られた人数で可能な限り取り組んだ。

次年度は、病院側管理栄養士1名増員となるが、委託間との業務見直しにより、献立作成業務が全て病院側へ移行する予定となっている。新人教育の計画的実施と、委託スタッフも含め、人の入れ替わりもあるため、しっかり体制を整え、安全・安心な食事提供と患者栄養管理を行っていく。

