

2015年度は、1名入職し、管理栄養士4名体制の予定だったが、産休入り等で人の入れ替わりもあり、実働3名と委託職員11名、計14名であった。前年度に引き続き、スタッフの入れ替わりもあり、なかなか体制を整えるのに厳しい状況であったが、委託スタッフと協力しながら、乗り切った1年であった。

1. 給食管理業務

5月から、献立作成業務が完全病院側へ移行した。様々な意見を反映させながら、調整を行っていき、季節感がある献立作成ができる様に手順を確立した。また、日本人の食事摂取基準改定もあったため、各食種の栄養量調整を行った。通常献立の修正を重ね、少しずつ落ち着きつつある。今後、サイクル献立数を増やし、患者に喜ばれる食事作りを目指して、部署全体で取り組んでいく。

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、患者の喫食状況確認や状態把握を行っている。今年度は、病棟業務を充実させるため、部署のサポート体制を可能な限りとり、タイムリーな対応ができるように体制を整備した。また、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。

(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回指導実施し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、限られた中での対応となり、支援が思うように進まない状況もあったため、12月までの支援を最後に、介入を終了せざるえない状況となった。

(3) 新人教育・人材育成

今年度は、新人教育と計画的な研修会参加や学会発表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を行っていたが、勉強会の計画的実施が日々の業務に追われ、定期的には実施できていなかった。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、QC活動や出前・講座など、可能な限

り取り組んだ。QC活動では、献立内容の改善をテーマに、喜ばれる食事提供と残食率の低下を目標に行った。目標達成に及ばない点もあったが、試行錯誤しながら、活動する事ができた。

2016年度も限られた人員の中で、安定した業務運営ができるよう、委託スタッフと協力しながら、取り組んでいく。

