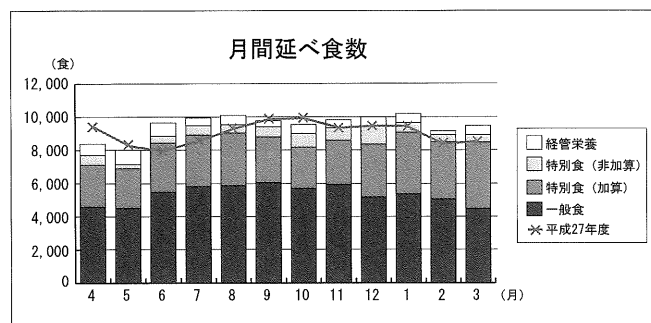


2016年度は、7月から管理栄養士4名体制となり、委託職員10名の計14名であった。委託スタッフと、お互いに協力しながら、食事を通した患者サービスの充実に取り組んだ1年となった。

2017年度は、1名入職予定のため、新人教育を計画的に行い、体制を整備していきたいと考えている。また、献立内容の調整を継続して行い、喜ばれる食事提供を目指し、患者満足度向上に取り組んでいきたい。

### 1. 給食管理業務

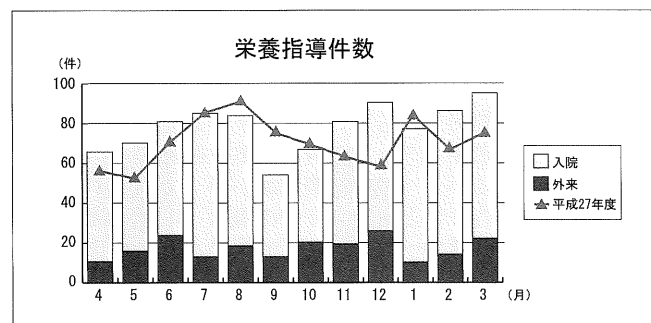
毎週、献立検討会を実施し、患者や検査者の意見をもとに、献立内容の調整を行い、満足してもらえる食事提供に努めた。献立内容充実のため、季節メニューや患者に人気のある麺料理を通常献立に導入し、サイクル献立数の増加にも取り組んだ。試作と栄養量の調整を何度も行い、1週間分の献立を新たに作成し、9月から5週サイクルへ変更した。また、食品成分表の改訂があったため、食種ごとの栄養量見直しと調整を行った。



### 2. 臨床業務

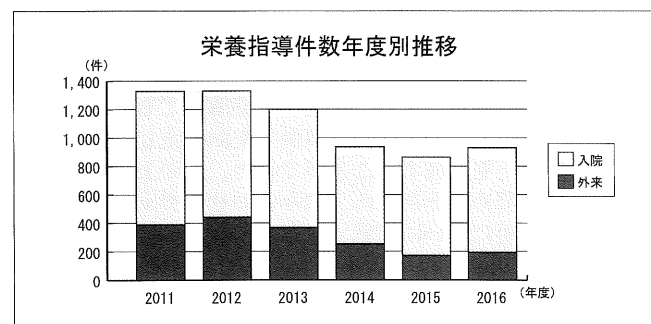
#### (1) ベッドサイド訪問とカルテ記載の徹底

定期的にベッドサイド訪問を実施し、摂取量や形態の確認を行った。直接、患者の声を聞き、食欲低下や体重減少などの問題点を把握し、他職種と情報共有を行いながら、早期介入に努めた。また、患者介入の際は、食事内容や栄養量など、他職種にも介入内容が把握できるよう「栄養士記録」として、カルテへの記載を徹底している。今後も、ベッドサイド訪問とカルテ記載の徹底を継続して行い、他職種との連携を強化し、栄養管理に取り組んでいく。



#### (2) 専門資格の取得

2016年度は、専門資格取得に取り組み、静脈経腸栄養 (TNT-D) 管理栄養士、熊本地域糖尿病療養指導士を各1名取得する事ができた。また、外部研修会や学会にも参加し、専門知識習得に努めた。今後も個人のスキルアップを目指し、研修会参加や部署内勉強会など、計画的に実施できるよう取り組んでいく。



### 3. その他

2016年度も、QC活動や出前健康講座に取り組んだ1年となった。QC活動では、4年前に取り組んだ「インシデント件数&食器破損枚数減少を目指す」の歯止め報告を行った。年々、インシデント件数、食器破損枚数共に減少しており、目標を達成する事ができている。