

2017年度は、出産・育児休暇、退職、入職による職員の入れ替わりがあり、管理栄養士3名、事務職員1名の4名体制となり、委託スタッフ10名とあわせて14名体制であった。新人教育、体制整備を行いながら、患者サービスの向上に取り組んだ。

1. 給食管理業務

献立内容の検討を継続して行い、患者に満足してもらえる食事提供に努めた。2016年9月に献立を4週サイクルから5週サイクルへ変更したが、調整を行いながら、ようやく定着してきた。年4回実施している嗜好調査でも、患者からの食事に対し満足であるという意見が多く聞かれ、献立への患者意見の反映ができていていると考える。また、嚥下訓練食B（ソフト食）に使用しているろみ調整食品の見直しを行い、これまで主食を冷たい状態で提供していたが、温かい状態での提供方法へ変更した。

2. 臨床業務

定期的なベッドサイド訪問の実施、食欲低下など問題のある患者への早期介入に継続して取り組んだ。多職種とも連携し、食事形態や食事量の調整を行い、患者に少しでも食事を食べてもらえるよう努めた。介入内容については、多職種にも把握できるよう、提供・摂取栄養量などもあわせてカルテに記録し、情報共有に努めた。栄養指導については、以前よりも件数が減少していることから、外来栄養指導フォローなど、医師への声掛けや、入院患者への栄養指導の必要性について、早期に確認し、件数増加に努めた。前年度より件数は増加したが、今後も課題の1つである。また、個人のスキルアップのため、研修会やセミナー、学会へ参加し、習得した内容については、部署内でも情報共有を行った。

3. その他

2017年度は、10回の出前健康講座を開催することができた。参加者からは好評を頂いており、食に対する関心や意識が高い方が多いと考えられる。また、初めて脳卒中患者・家族会で、食事についての講演を実施する機会があった。今後も、地域住民や患者へ向けて開催できるよう取り組んでいきたい。

2017年度は、職員の入れ替わりがあったため、部署内の体制の整備を行い、新人教育、業務の引き継ぎや指導を行った。次年度は、診療報酬改定により、回復期リハビリテーション

病棟入院料1の算定条件として、リハビリテーション総合実施計画書への管理栄養士の参画が必要となるため、今後、さらに多職種との連携強化に取り組んでいきたい。また、給食委託会社との協議により、献立内容の一部変更や見直しも必要となってくるため、患者に喜ばれる食事提供を基本とし、調整を行っていきたい。

