

2019年度は、管理栄養士3名、事務員1名、委託スタッフ13名とあわせて17名であった。委託契約更新に伴い、大幅な業務内容の変更と安定した食事提供のため、食材・献立の調整を行った。また、働きやすい環境作りを継続して行い、部署内のチームワークはもちろん、業務効率化のため体制を整備した。

1. 給食管理業務

業務契約の見直しにより、献立作成業務を委託側へ移行した。それに伴い、患者満足度の維持を目標に、委託スタッフと情報の共有をし、食材の見直しと献立の調整を行った。また、中止していたセレクト食を再開した。

献立担当者と随時話し合える体制を整備し、嗜好調査意見や行事食アンケートをもとに、可能な限り献立へ反映し、患者満足度の維持に努めた。行事食では、嗜好調査でリクエストの多いメニューの実施など取り組んで行った。個別対応に関しては、委託業者の協力も得られ、可能な限り対応する事ができた。

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、提供・摂取栄養量などもあわせてカルテに記録し、情報共有を行った。また、回復期リハビリテーション総合実施計画書への参画、多職種カンファレンス、通所患者の栄養管理の介入などを積極的に行い、患者の栄養管理を行っていった。今後、更に多職種との連携強化に取り組んでいく。

3. その他

働きやすい環境整備の継続と有給休暇の計画的取得と業務効率をあげるため、業務のスリム化が可能なものから少しずつ手順変更・様式見直しを行った。定期的にスタッフ間で情報共有し、問題点の抽出・方法の変更について試行錯誤しながら、残業時間の短縮をする事ができた。今後も、アイデアを出し合いながら、お互いが働きやすい環境を整備していきたい。

2020年度は、産育休でスタッフの入れ替わりもあるが、診療報酬改定での回復期リハビリテーション病棟の専任と栄養

情報提供書の作成などの取り組みと安全な食事提供を委託会社と協力しながら、着実にやっていきたい。

