

2021年度は、管理栄養士4名、事務員1名（週2日勤務）、委託スタッフ13名とあわせて18名であった。2021年度は安全な食事提供と個別栄養管理の充実のため、セレクト食の中止や取り扱い栄養補助食品の変更、MCTオイルの導入を行った。また、更なる安定した業務運営を目指し、業務プロセスの見直しについても継続して行った。

1. 給食管理業務

安定した食事提供のため、献立の見直しを継続的に行った。献立担当者と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、患者満足の向上に努めた。

2021年度から、患者層にあった食事提供について検討し、セレクト食を中止した。委託スタッフと作業工程や使用食材の見直しを行い、献立の標準化を図ることで、作業効率のアップに繋がった。

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。

2021年度から、MCTオイルの導入、取り扱い栄養補助食品についても見直しを行った。栄養確保方法の幅が広がったことで個別栄養管理の充実に繋げることができた。また、他施設との連携として、個別対応や嚥下訓練食摂取患者を中心に栄養情報提供書の作成を行った。

3. その他

働きやすい環境整備として、有給休暇の計画的取得と始業時間の検討などを行い、ワークライフバランスの充実を図った。業務効率については、定期的にスタッフ間で情報共有し、問題点の抽出・方法の変更を行うことで、残業時間や乖離時間を短縮することができた。今後も継続し、お互いが働きやすい環境を整備していきたい。改善活動や3S活動についても積極的に取り組むことができた。

次年度は、機能評価更新に向け、厨房衛生管理面の整備、食品成分表改訂分の対応や嚥下訓練食の検討など、円滑な給食管理面の運営のため委託会社と連携し、再構築していく。また、危機管理面についても見直していく。

