

【1.体制】

管理栄養士4名、事務員1名（週2日勤務）、委託スタッフ12名とあわせて17名であった。

【2.取組内容と実績】

安全な食事提供と個別栄養管理の充実のため、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を継続して行った。

1. 給食管理業務

安定した食事提供のため、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、患者満足度の向上に努めた。2022年度は、食材高騰や取り扱い中止食材もあり、適宜食材変更をしながら献立調整を行った。嚥下訓練食については、とろみ粘度や量、見た目について検討。標準化を目指し、委託スタッフと協力しながら取り組んでいる。9月から休床となった影響もあり、食事提供数は、前年度より1,800食/月程度減少した。

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取り組んだ。多職種と連携し、ミールラウンドやカンファレンスでの情報共有などを行いながら、食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、情報共有を行っている。また、入院時スクリーニングツールの変更、栄養管理データ集計・分析方法の構築などに取り組んだ。他施設との連携として、栄養情報提供書の作成を積極的に行い、作成枚数は前年度より増加した。

3. その他

8月に予定されていた機能評価受審に向け、厨房内ハード面の整備、衛生管理の徹底を委託スタッフと協働で取り組んだ。次年度5月に延期となったが、継続して行っていく。

【3.今後の課題】

2023年度は、人員数の変更による体制の構築が必須ではあるが、円滑な給食管理面の運営のため委託会社と連携し、安心・安全な食事提供を継続して行っていく。また、食品成分表改訂分の対応や嚥下訓練食の検討、Dテンプレートの活用やカルテ記載方法の変更などを計画しており、しっかり管理栄養士としての役割を果たしていく。

