

【1.体制】

管理栄養士3名、事務員1名（週4日勤務）、委託スタッフ14名とあわせて18名であった。（4月に産休・育休1名。事務員を週4日勤務とした）

【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、業務プロセス見直しの継続と、食事の在り方について再検討し、改善を行った。

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。年間行事食の変更と嚥下訓練食のとりみ濃度の標準化を図るため、マニュアルの作成を行った。前年度は、休床の影響により食事提供数が減少。11月より、病床数が108床にはなったが、食数は1,600食程の増加に留まった。食材高騰の影響もあり、日本食品標準成分表2020年度版(八訂)改訂は次年度対応予定となった。

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。2023年度から入院時スクリーニングとして、MNA-SFの導入を行った。多職種と連携し、栄養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。

3. その他

9月の給食委託業者の入札に向け、給食管理業務の整理、次年度以降の体制について検討し、準備した。円滑に業務運営ができるよう、体制の再構築が必要である。

【3.今後の課題】

2024年度は、診療報酬改定への対応として、回復期病棟のGLIM基準を用いた栄養状態評価の導入や訪問栄養指導を実施する体制を整備していく。また、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いく。

育休から1名復帰予定となっており、業務体制もだが、働きやすい環境を整備していく。

