

【1.体制】

管理栄養士4名、委託スタッフ13名とあわせて17名であった。（6月に産休・育休1名復帰。4～6月までは、育休代員として事務員の週4日勤務であった。）

【2.取組内容と実績】

1. 給食管理業務

4月から給食委託業者の契約更新となり、再スタートとなった。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。日本食品標準成分表2020年度版（八訂）対応と食材費高騰による、献立調整を行った。1月から、米価格上昇により、現在の食材費では対応困難な状況となり、次年度から、食材費の見直しが決定した。次年度も更なる食材費高騰が懸念されるが、委託スタッフと協力して取り組んで行く。また、安全な食事提供のため、食物アレルギー患者のアレルギー対応を明確にする目的で、対応食の専用食器を購入し、視覚的に区別できるようにした。

休床の影響により、食事提供数が減少していたが、7月より病床数が112床となり、食数は6,000食程の増加となった。

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。診療報酬改定対応として、回復期病棟でのGLIM基準の導入と入院時栄養管理体制の退院時評価のカルテ記録の徹底を行った。栄養情報連携料の算定と同時に、他施設連携として、栄養情報提供書の作成と転所・転院先の管理栄養士に電話で入院中の食事情報提供を行った。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。また、各病棟に病棟専任制とし、担当管理栄養士を配置し、食事に関する対応や変更などのオーダー入力可能な限り、栄養士側での代行入力を行った。

【3.今後の課題】

2025年度は、新体制でのスタートとなる。新人教育と部署体制の構築をしっかりと行い、安定した運営ができるように整備していく。また、診療報酬改定にて、在宅支援病院の施設基準として、2025年5月までに「訪問栄養食事指導を行うことが可能な体制を有していること」となっている。2025年度中の整備を目標とし取り組んでいく。

