

栄養科の紹介

当院に入院されている多くの方が高齢者であり、長期療養中の方や退院後に施設へ、または自宅に帰ることを目標とされている方など様々な患者様がいらっしゃいます。その患者様に入院中、さらには退院後もよりよい生活を送っていただけるように、患者様全員に対して栄養ケア・マネジメント(栄養評価)を実施し、日々の業務に取り組んでいます。

栄養科は病院栄養士9名(管理栄養士)、委託栄養士8名(管理栄養士、栄養士)で構成されています。

病院栄養士の業務

患者様一人一人に対して、食事摂取状況や体重、栄養状態などを定期的に観察し、医師や看護師をはじめ多職種と連携をはかり、必要に応じて個別に食事内容や食事形態（常菜・刻み菜・五分菜・軟菜・ミキサー食・ゼリー食・流動食）、経管栄養の調整を行っています。

～業務の紹介～

○病棟カンファレンスへの参加

ご家族、医師、看護師やリハビリスタッフ、ソーシャルワーカー、薬剤師、栄養士が集まり、今後の方向性について意見交換します。

※写真は病棟のナースステーション内でカンファレンスを行っているところです。(左から医師、作業療法士、言語聴覚士、栄養士、ソーシャルワーカー、看護師)



○嚥下造影検査(VF)への参加

嚥下造影検査に使用する食材は栄養科で準備します。検査により、患者様の機能や状態に適した食事内容や形態を把握し、提供しています。



※写真は嚥下造影検査を行っているところです。



ONSTへの参加

※NST活動のページをご覧ください。

○栄養指導

入院中の状態に合わせた間食や退院後の食事内容、形態のアドバイスをを行っています。

○委託管理業務

食事の献立作成、調理作業は(株)北海道グリーンハウスに委託しています。病院栄養士は衛生状態や献立内容が適しているかどうか、日々管理を行っています。

○嗜好調査

年に1回、入院患者様に対して嗜好調査を行っています。食事に対する意見や要望を聞き取り調査し、より良い食事を提供できるよう努めています。

○デイケアでの業務

- ・訪問栄養指導

デイケア利用者様の自宅に病院栄養士が訪問し、利用者様の状態や身体機能に合わせた調理ができるようにメニューを考え、一緒に調理し、指導も行います。

- ・栄養相談

デイケアスタッフやご家族様と利用者様についての情報交換を行い、栄養に問題がある患者様には個別に栄養相談を行います。

- ・栄養教室や調理実習

栄養教室は月に1度、調理実習は月に数回、利用者様を対象として行います。調理実習では、利用者様が楽しく調理できる、さらにはおいしく食べられるようなメニューを考えています。

～食事サービス～

1、適温給食

温かい物は温かく、冷たい物は冷たく提供できるよう適温（温冷）
配膳車を使用しています。

2、行事食

季節感や食べる事への楽しみを感じて頂けるよう心がけています。

常菜	軟菜	ミキサー
		
		

3、イベント食

年に6回のイベント食を提供しています。
寿司バイキングと甘酒は2回、その他、お汁粉やアイスクリームの
提供を行っています。

～寿司バイキング～



＊寿司バイキングでは、
茶碗蒸しやお吸い物、デザート
が提供されます。

～お汁粉サービス～



＊お汁粉以外にも
ゼリーか駄菓子、
わたあめや煎茶の提供
もあります。

* 行事カード *

敬老の日、お正月、病院祭にはカードをお膳にお付けしています。



栄養科一同

