# 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~

#### 〇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)



## 〇嚥下造影検査(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。

#### 〇栄養指導

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。

## 〇デイケアでの業務

・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。

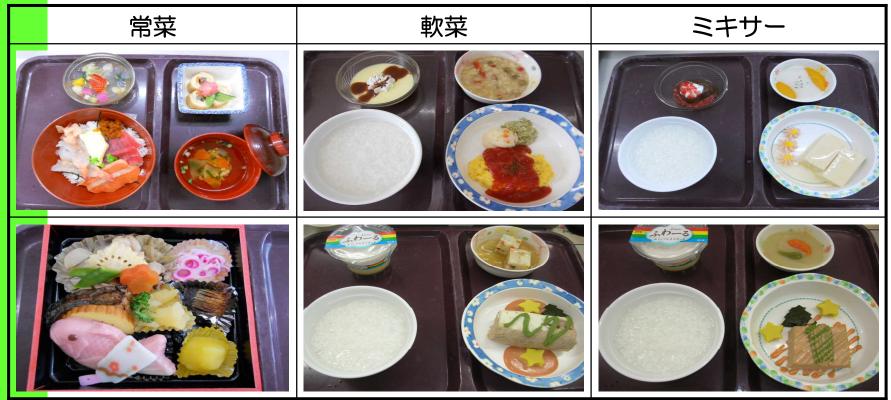
# ~食事サービス~

### 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。



#### 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

