



栄養科の紹介



当院の栄養科は病院栄養士8名（管理栄養士）、給食業務は北海道グリーンハウスに委託しています。スタッフ一同、より良い病院給食を提供できるよう日々検討し、栄養の面から患者さんの治療を応援しています。

また、以下の業務に対し、積極的な取り組みを行っています。

- 病院食の向上への取り組み
（給食委員会、食検討チーム）
- 入院患者さんへの栄養管理
- 栄養サポートチーム（NST）
- 外来患者さんへの栄養指導
- 褥瘡対策委員会
- 摂食・嚥下外来



【食事サービスの取り組み①】



適温配膳

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。



行事食

季節感や祭日にちなんだお食事を提供し、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
		
 <div data-bbox="19 1021 318 1192" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>あひまじ おめでとうございます 平成 31 年 5 月 11 日 北野西山病院 栄養科</p> </div>		



【食事サービスの取り組み②】



季節にちなんだイベントサービスの実施

毎回大人気の寿司バイキング



春：デザートサービス

(果物、ケーキ、ムース類、手作り綿あめ)

夏：アイスクリームサービス



秋：おしるこサービス

冬：甘酒サービス

(2018年度)

※上記内容を多職種で開催している給食委員会や、
栄養科内での食検討チームで検討しています。



【入院患者さんへの栄養管理】



担当病棟制にし、毎日病棟に伺います。



管理栄養士が病棟ごとに担当を持ち、患者さん1人ひとりに対し**栄養ケアマネジメント**を行っています。病態、年齢、性別、身長、体重、活動度などに合わせてきめ細かく栄養管理を行っています。「食事がとれているか」「食べにくいものはないか」「体重が減っていないか」患者さんのお顔を見ながら対応しています。



栄養ケアマネジメントとは…患者さんの栄養状態を判定し、解決すべき栄養上の問題点を解決するために個々人に最適な栄養ケアを行うシステムです。栄養ケアマネジメントのゴールは、患者さんの栄養状態、健康状態を改善し、**QOL (quality of life;生活の質)**を向上することを目指します。



【NSTの事務局としての活動】

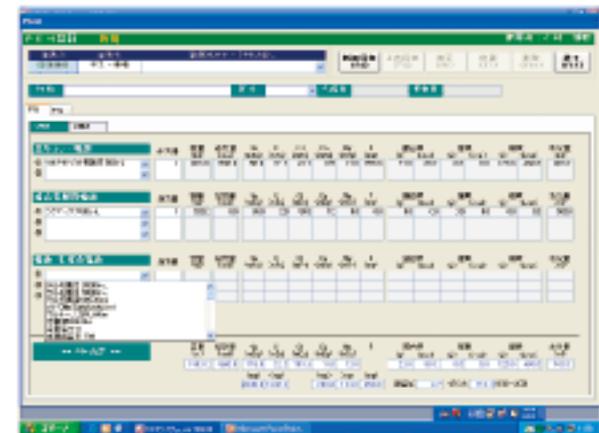


栄養科全員がNSTメンバーとして活動

NSTとはnutrition support team（栄養サポートチーム）を示します。栄養管理を必要とする入院患者さんに対して、主治医からの依頼により、医師、歯科医師、歯科衛生士、看護師、リハスタッフ、薬剤師、臨床検査技師、そして管理栄養士が1つのチームとなり、有機的な連携を保ち、それぞれの知識や技術を提供して、患者さんに最適の栄養支援を行う**チーム医療**のことです。それにより、患者さんにとって最適な栄養を提供し、その結果病気の早期発見・治療、合併症の予防、早期退院や社会復帰へ結びつけることが可能になるとされています。

当院NSTでは独自の栄養管理ソフト（PEN）を作成しました。登録者が病棟のパソコンで栄養メニューを選択すると、その内容が自動計算されます(図1)。当院の全ての輸液、経腸栄養剤が登録されており、患者さんの栄養状態が効率的に管理できます。

(図1)栄養管理ソフト(PEN)





【外来での栄養指導】



外来栄養相談

栄養相談にいらしてください♪



このような方におすすめです

- 最近体重が減ってきた
- 家族が食事でムセるようになったが
どうやって調理したらいいかわからない
- 血中コレステロールや中性脂肪が高い
- 糖尿病 高度肥満 (BMI30以上)
腎臓病 肝臓病 胃潰瘍 貧血
膵臓病 低栄養 など
- 医師に勧められた



栄養相談を受けたことはありますか？

札幌西円山病院栄養科では、
外来患者さんとそのご家族を対象に
栄養相談を行っています。



食生活状況をお聞きしながら、
その方にあった食事内容、食べ方、
調理法など具体的に提案し、
と一緒に考えさせていただきます。



相談を受けるには？

栄養相談は予約制です。
ご希望の方は主治医・外来看護師
にご相談ください。



担当管理栄養士が
お待ちしております



【褥瘡対策委員会への参加】



栄養面から褥瘡の改善をサポートします

褥瘡が発症している入院患者さまへ、医師や看護師、リハビリスタッフ、薬剤師、臨床検査技師とともに回診に同行し、全身状態と創部の確認を行っています。

栄養状態の評価、必要栄養量の算出、適切な食事内容の選択等を提案しています。



～担当管理栄養士が回診に同行している場面～



【摂食・嚥下チームへの参加】



嚥下造影検査（VF）、内視鏡検査（VE）への参加

検査で使用する食材は栄養科で準備します。検査により、患者さん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。



嚥下外来でのメンバーとして活動

食事が飲み込みにくかったり、口からの栄養が十分にとれない方へは、どのような食形態が良いのか、どれだけの栄養量が必要なのか、調理法や、食品の購入方法などを交えながらアドバイスしています。

