

## 栄養科

### 栄養科基本方針

- 1) 整理整頓された清潔な場所で、患者さまの健康回復を第一に考え、日々バランスのよい食事を提供すること。
- 2) 食事が患者さまにとって満足できるように、科全員が心掛けること。
- 3) 調理作業に当たっては、迅速・衛生・かつ安全を重視し、作業に当たること。

## 栄養管理

病棟担当管理栄養士が入院患者さんを対象に作成した栄養管理計画書により、栄養状態を把握し、良好な栄養状態を保てるように、継続的な栄養管理を行っています。

### ●栄養食事指導

食事療法が必要な患者さんに対して、医師の指示に基づき入院食事指導・外来食事指導と糖尿病教育入院における集団食事指導を行っています。

### ●糖尿病透析予防指導管理

外来において、医師と看護師、管理栄養士などが連携して、糖尿病患者の透析移行の予防を図ることを目的として指導を行っています。

### ●チーム医療

栄養サポートチーム（NST：2014.5発足）において管理栄養士は、医師・看護師その他の医療従事者と協力して、入院時に特別な栄養管理が必要であると判断された患者さんにたいして栄養評価を行い、栄養状態・摂食機能及び食形態を考慮した栄養管理計画を作成しています。食事量が減っている場合などは、管理栄養士がベットサイドにて患者さんの食欲を確認し、担当医師や看護師と相談して食事内容の調整を行い、栄養状態の改善・早期回復につながるように活動しています。その他にも糖尿病教育入院はもとより、褥瘡チーム・呼吸チーム・認知症チームに参加しています。

## 給食管理

セントラルキッチンではHACCP（危害分析重点管理点）の概念に基づく「ニュークックチル方式」による衛生管理された給食調理を行っています。各病院施設であるサテライトキッチンでは安心・安全な食事を提供するため、セントラルキッチンから料理を搬入し盛り付けをして配膳を行っています。

### ●適時適温サービス

配膳時間：朝食7：45、昼食12：00、夕食18：00

再加熱カートを使用し、適時適温で患者さんに食事を提供しています。

### ●行事食・選択メニュー

行事食はメッセージカードをつけて、年7回行っています。選択メニューは一般常食の患者さんを対象に毎週3日間（水・木・金）行っています。