

● 活動目的

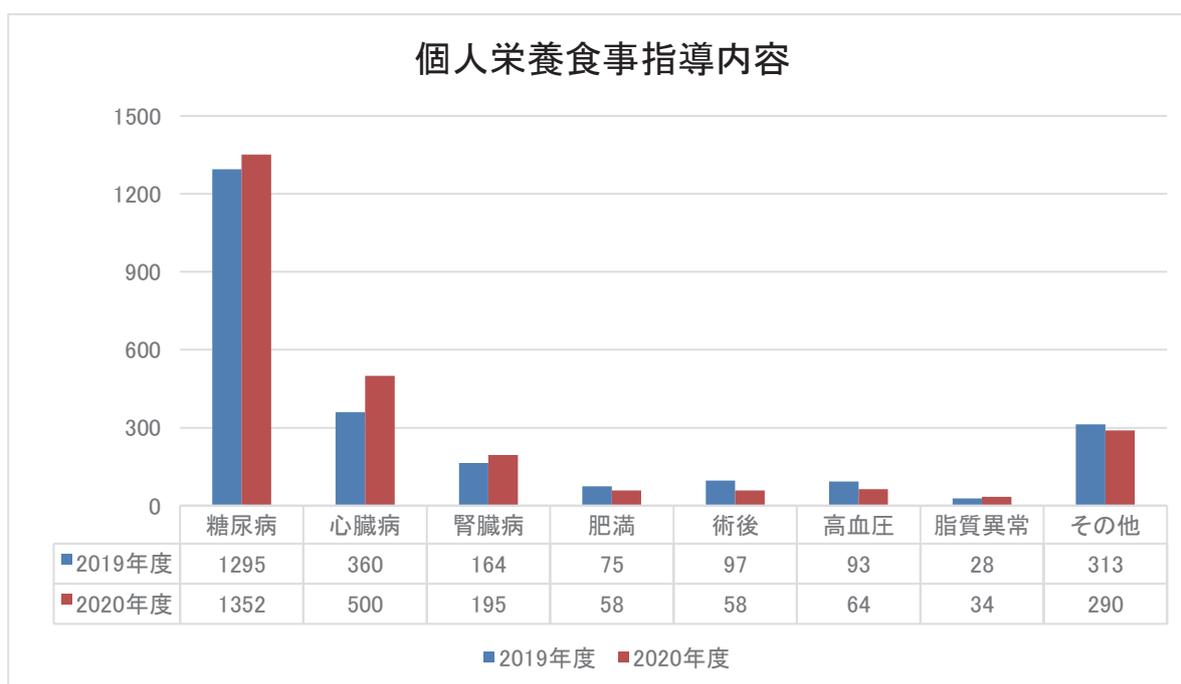
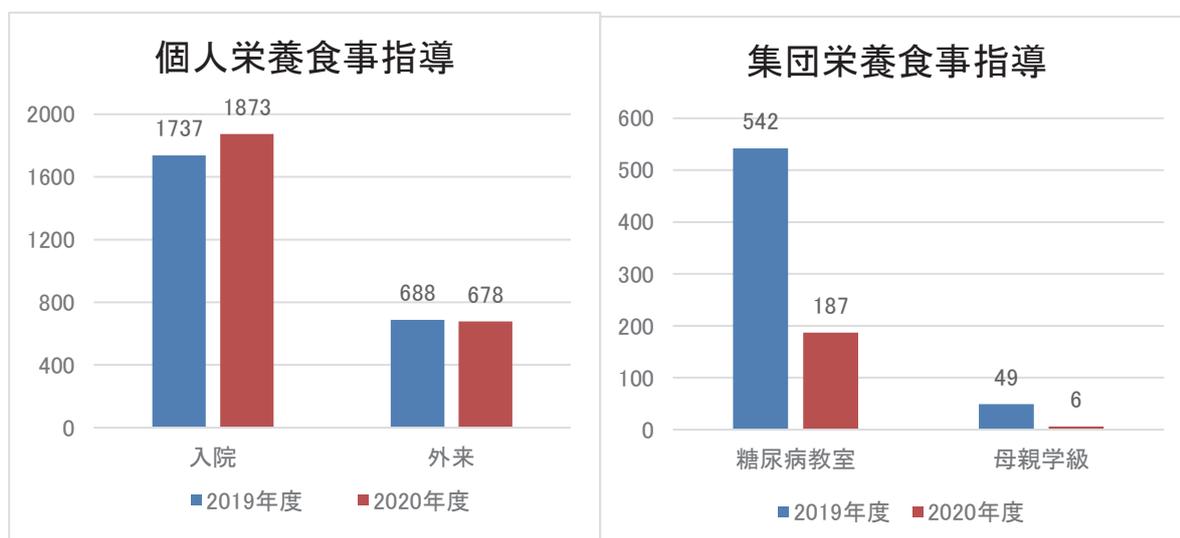
患者様に思いやりの心を持ち、安全でおいしい食事の提供をすることを目的として、平均1食400食を、管理栄養士7名、調理師4名、委託業者約40名で提供を行っている。また、患者個々の適切な栄養管理や栄養食事指導、病状に合わせた栄養療法の提案をしている。

● 活動状況

管理栄養士認定資格の取得者は、日本糖尿病療養指導士(1名)、がん病態栄養専門管理栄養士(1名)、NST専門療法士(2名)、人間ドッグ健康情報管理指導士(1名)、日本病態栄養専門師(1名)、心臓リハビリテーション指導士(1名)である。

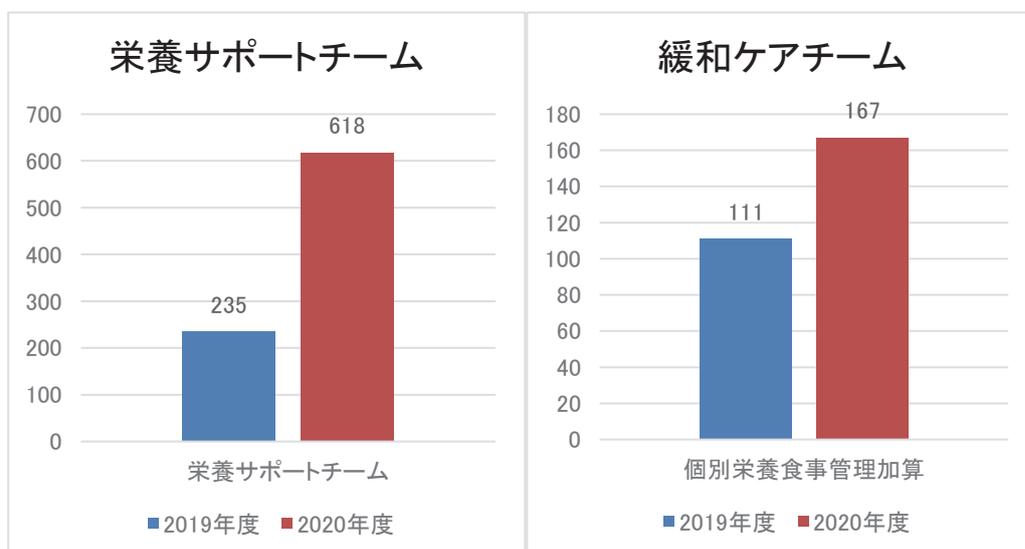
1. 栄養食事指導

入院・外来患者に対して、医師の指示に従い適切な栄養食事指導を実施している。



## 2. チーム医療

栄養サポートチーム(NST)、糖尿病チーム、緩和ケアチーム、褥瘡対策チームなどの各種チーム医療へ参加し、管理栄養士の専門性を活かして患者個々の病態に適した栄養療法を提案できるよう努めている。



2020 年度より整形外科の脆弱性骨折に対する多角的治療・多職種協働チームと協同で介入件数増加につながった。

## 3. 外来心臓カテーテル検査 昼食弁当の提供

外来心臓カテーテル検査の際、希望者へ昼食を提供している。(1食 550円)

## 4. 病院体験食(糖尿食)の提供

食事療法について理解を深めて頂くため、糖尿病教育入院患者の家族を対象に、糖尿病食を提供している。(1食 680円)

## 5. 選択メニューの実施

入院患者への食事サービスとして、選択メニューを実施している。毎日昼食・夕食時に、普通食を提供している患者を対象に2種類のメニューより選んでいただいている。

(選択メニュー:1食 110円)

## 6. 特別メニューの実施(5月よりコロナ感染症予防のため中止)

入院患者への食事サービスとして、特別メニューを実施している。普通食だけでなく、塩分制限が必要な心臓病食、高血圧食の患者も対象に、『かるしお』な特別メニューの提供を実施している。

(特別メニュー:1食 550円)

## 7. サラダバイキングの実施(5月よりコロナ感染症予防のため中止)

入院患者への食事サービスとして、週1回該当病棟でバイキング形式のサラダ提供を行っている。

(1食 110円)

## ● 研究業績

### 1. 研修会、講演会

- 1) 目指そう、誤配膳ゼロ！Part.2～つけ間違い・つけ忘れを食い止めよう～  
榎本 佑美  
医療安全取り組み発表 2020年7月28日
- 2) 脆弱性骨折に対する多角的治療・多職種協働チームの活動について～NST～  
榎本 佑美  
整形外科院内勉強会 2021年2月8日

### 2. その他

#### 広報誌(ザ・ジャーナル)

- 1) 健康レシピ「栄養満点！カラフル夏野菜で食卓を華やかに」  
小山 壘  
岡山医療センター ザ・ジャーナル Vol.15 No.1 2020年6月
- 2) 健康レシピ「秋の味覚で季節をあじわう♪4種のキノコと鮭のキッシュ」  
小山 壘  
岡山医療センター ザ・ジャーナル Vol.15 No.2 2020年9月
- 3) 健康レシピ「冬の味覚 旬の魚料理 たらのアクアパッツァ」  
堀田 侑希  
岡山医療センター ザ・ジャーナル Vol.15 No.3 2020年12月
- 4) 栄養管理室の紹介  
小山 壘  
岡山医療センター ザ・ジャーナル Vol.15 No.3 2020年12月
- 5) 健康レシピ「簡単レシピ いちごのレアチーズケーキ」  
堀田 侑希  
岡山医療センター ザ・ジャーナル Vol.15 No.4 2021年3月