

栄養管理室の紹介

■管理栄養士 小山 壘

◇患者さん一人一人に合わせた食事提供を心掛けています。

栄養管理室紹介

安全で安心していただける美味しい食事提供、患者さん個々に応じた適切な栄養管理をモットーに日々取り組んでいます。

主な業務は給食管理業務と栄養指導などの栄養管理業務です。栄養管理室で日々どんな業務が行われているのか紹介します。



《スタッフ紹介》
管理栄養士：7名
調理師：4名
事務助手：1名
委託調理員：43名

栄養食事指導

■個人栄養食事指導

入院・外来の患者さんへ、医師の指示のもと、疾病の治療や進行の防止を目的とした食生活の相談を行っています。また、外来化学療法中の患者さんへの栄養食事相談も行っています。

■集団栄養食事指導

管理栄養士のほか、医師、看護師、薬剤師などの他職種で各種教室を行っています。

～糖尿病教室～

バランスの良い食事についてや退院後の食生活のポイントについてお話しします。

～母親教室～

妊娠期から授乳期までのお母さんと赤ちゃんに必要な栄養についてお話しします。

～わいわいサークル～

離乳食の進め方についてお話しします。

チーム医療

様々なチーム医療に参加しており、管理栄養士の立場から患者さんの状態に合わせた栄養管理を提案しています。

■栄養サポートチーム(NST)

低栄養状態の患者さんの栄養状態を改善し、治療効果を高めることができるよう食事や経腸栄養剤(口からの栄養摂取が難しい場合に、鼻や胃腸からチューブを使用して投与する流動食)の内容を検討しています。

■褥瘡回診

褥瘡が発生した患者さんの栄養状態や食事内容が適切かを評価し、必要時には食事の変更を提案しています。

給食管理業務

入院中のお食事は患者さんの楽しみだけでなく、治療のために必要な栄養を支えています。

食事の提供は1000食/日以上あり、一般食の他、糖尿病食などの治療食、出産された方への産後食、摂食嚥下困難な方への形態調整食など幅広く対応しています。また、通常メニューとは異なる選択食もご用意しています。さらに、和洋中様々なジャンルの料理を調理師が腕を振って仕立てた特別メニューも選んで頂けます。

また、厚生労働省の「大量調理衛生管理マニュアル」に沿って、常日頃から徹底した衛生管理のもと、安全で安心な食事提供を行っています。



《選択食メニュー》
お好みによってメインを2種類からお選び頂けます。(別途料金有)



《特別メニュー》
調理師考案の季節感あふれるメニューです。(別途料金有)

食事相談

食欲不振、食物アレルギー、宗教上の理由、食事量や食形態(キザミ食、ミキサー食)など個々の病状および嗜好に配慮した個別対応を行っています。

管理栄養士が直接訪問して患者さんと相談しながら、一人一人に合わせた食事提供を行っています。

お食事についてのご相談がございましたらお気軽にお問い合わせください。

■緩和ケアチーム

痛みや治療の副作用などにより食事が十分に摂れない患者さんを対象に、食べやすい食事内容などを提案しています。

■代謝内科カンファレンス

糖尿病患者さんの入院前の食生活を聞きとり、退院後も継続しやすい改善内容を患者さんに提案しています。

