

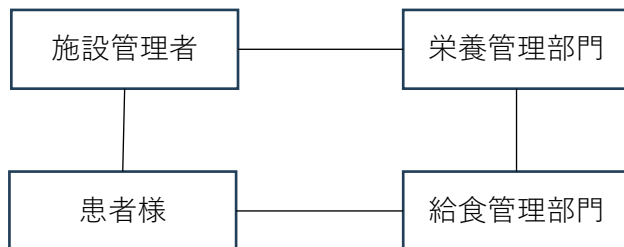
栄養課の理念・目標

「美味しい食事と適切な栄養ケアの提供」を目標に、入院患者様への食事の提供を行っています。美味しい食事の提供のため、給食委託業者の協力のもと、行事食や選択食を取り入れて、患者様に喜んでいただけるよう取り組んでいます。また、チーム医療の一員として、専門性を活かした活動ができるよう、各部門と連携を図りながら業務に取り組んでいます。

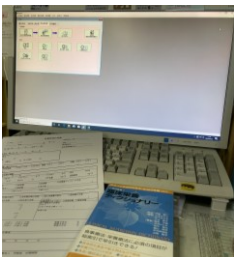
栄養課のスタッフ

栄養管理・給食管理：管理栄養士2名、栄養士2名

給食業務：外部委託業者(管理栄養士、栄養士、調理師、調理員)



入院患者様の栄養管理



入院時に医師・看護師・管理栄養士で特別な栄養管理の必要性について栄養スクリーニングを実施し、栄養管理計画書を作成のもと、栄養状態を定期的に評価しています。また、定期的に病棟カンファレンスに参加し、低栄養状態や特別治療食への対応など、適切な栄養管理がスムーズに実施できるよう努めています。

・チーム医療

院内の褥瘡対策チームに参加し、患者様の栄養状態の改善に努めています。

・栄養指導

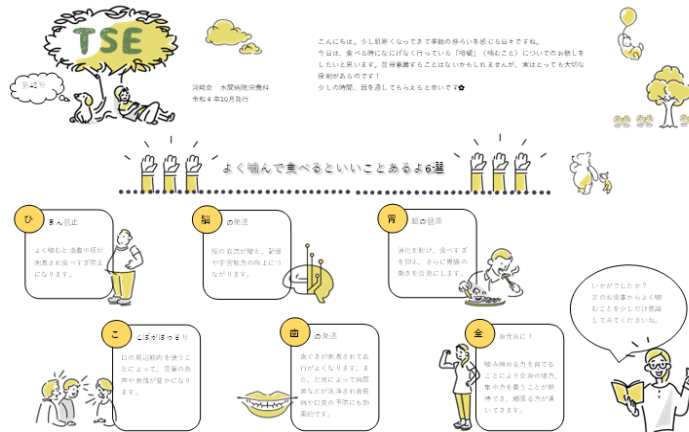
医師の指示に基づき、管理栄養士が指導を行っています。

精神状態や金銭的な制約や生活のサポートが必要な状況を考慮し、分かりやすい説明を心がけ、継続可能な目標を患者様と相談しながら提案しています。

・情報提供

栄養の情報をお伝えするために、年4回栄養科新聞を発行しています。

各病棟に掲示していますので、ぜひご覧ください。



入院患者様の食事について

医師の指示のもと、年齢、性別、体重などを考慮し、一人ひとりに見合った食事の提供を行っています。糖尿病や脂質異常症などの疾患のある方に対する治療食、「食べにくい」「うまく飲み込めない」といった咀嚼・嚥下状態に応じた食形態の食事などの提供も行っています。

年2回嗜好調査を実施し、患者様に少しでも美味しく喜んでいただけるよう定期的に献立を見直し、調理師と協力しながら、日々の食事の充実・向上に取り組んでいます。



咀嚼・嚥下状態に配慮したソフト食

・ **食事提供時間**

朝食…8：00 昼食…11：30 夕食…18：00

・ **食種**

一般食…常食、軟食

治療食…糖尿病食、脂質異常症食、減塩食、肝臓食、腎臓食、潰瘍食など

嚥下調整食(学会分類2021に準ずる)…ソフト食、ミキサー食、ゼリー食



患者様個々人の
咀嚼・嚥下状態に合わせ
様々な食形態を
提供しています。



・ **行事食**

入院生活の中でも季節を感じていただけるよう、四季折々の食材やイベントに合わせた食事を月1回程度提供しています。



画像はほんの1例です。ぜひお楽しみにしてください。

・旬の食材の利用

日々の食事の中には、河崎産業の方々が丹精込めて作ってくださった、水間産の季節の野菜やお米が使用されています。旬の味わいをぜひお楽しみください。

