

# 栄養管理部の紹介

私たち栄養管理部は、患者さまの栄養状態の維持・改善のための栄養管理全般を担っています。病状や栄養状態に応じた食事を提供し、食事療養が円滑に行われるよう、生活習慣病や術後食、化学療法時等の栄養指導を行っています。また、NST（栄養サポートチーム）が、低栄養や低栄養リスクのある患者さまの栄養サポートを行っています。



## 病院の食事

### 行事食

祝祭日等に、行事食を年間23回程、提供しています。おいしく楽しく食べていただけるよう、心をこめて食事づくりを行っています。



ひなまつり



敬老の日

### 個別対応

アレルギー、食欲不振、摂取量が少ない方、食事のむせる等の状況に応じて、食材や食事の形態、量などを調整し提供しています。また、利き手がうま味を使えない方には、自立の援助のために、ユニバーサルデザインのスプーン・フォーク・食器等を提供しています。

### 衛生管理

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則った厨房設備の中で、マニュアルを遵守し、食事の作りを行っています。職員は、体調確認・衛生チェックを行い、下処理・調理・配膳・下膳・洗浄に渡る全工程で、適正に温度と時間を管理し、衛生管理を徹底しています。

### 安全への取り組み

一人おひとりの食事を安全に提供するために、食事に、禁止食品なども記載し可視化に努め、ダブルチェックをしています。医療安全部・看護部と共にご配膳の禁止対策に取り組むことで、安全な食事提供に努めています。



全ての食事をダブルチェックしています。

## 栄養食事指導

### 栄養食事指導

入院・外来通院患者さま対象に行っており、主治医の指示による予約制です。

食事に不安のある方や生活習慣病の改善を目指す方は、主治医にご相談ください。

### 糖尿病教室 火・木 13:30~14:10開催

多職種が講師を分担しており、食事療養を管理栄養士が担当しています。詳細は、糖尿病・代謝・腎臓内科外来、栄養指導室掲示板、ホームページ等でご確認ください。

### 糖尿病食事勉強会 年間3回程度開催

望ましい食事量やバランス、食事療養のポイントやコツ等について、実際に食事を計量し、食べることで確認します。参加した方からは「良いわかった!」と好評です。事前申込が必要ですので、管理栄養士、糖尿病・代謝・腎臓内科外来、ホームページ等でご確認ください。



ご飯等を計量したり、実際に食事を食べて学ぶ、勉強会です。

## NST

NST専従管理栄養士が中心となり、低栄養及び低栄養リスクのある患者さま、消化器外科周術期の患者さまに実施しています。栄養状態の維持・改善、早期回復のための栄養サポートを行っています。



NSTは、多職種で栄養サポートを行っています。