

公立大学法人福島県立医科大学附属病院

栄 養 管 理 業 務 の 概 要

平成 2 8 年 度



〒960-12 福島市光が丘 1 番地

TEL 024-547-1076・1077

栄養管理部

医事課 栄養管理係

栄養管理業務の概要

公立大学法人福島県立医科大学附属病院は、現在地に昭和62年6月1日移転して開業し、現在30診療科・778床で診療を行っており、その組織機構は別紙のとおりである。

栄養管理業務は入院患者の食事、外来及び入院患者に対する栄養管理を主たる業務として医事課栄養管理係が中央診療施設栄養管理部を兼務して、職員数58名（職員40名、委託18名）が担当している。

栄養管理係では、基本理念として

- （１） 治療効果に貢献できる食事
- （２） 栄養食事指導
- （３） 衛生的で安全な食事
- （４） 患者さんに喜ばれる食事

の4つの柱のもと職員一同で、患者さんの治療と健康づくりのサポートをしている。

平成27年度の患者給食人員では、一般食、特別食を合わせて約58食種、患者給食延べ人員532, 518人で1日平均1,455人、内特別食639人（全体の44%、特別食加算食は全体の28%） 1食あたり486食を供している。なお平成27年度の1日平均延べ入院患者数は617名、外来患者数は1,372名（1日平均純患者数）である。

業務の実施にあたっては、（１）適温給食の実施（２）食事時間の適正化（３）栄養指導業務の充実を目途にコンベアシステムによる中央配ぜん、保温・保冷配線配膳車を導入し、また、病棟食堂及び栄養指導室の設置等を図り、患者サービスに努めているところである。

業務の概要

- 1 主要設備
 - ・給食管理システム（食数、献立、材料、統計、栄養指導）
 - ・オーダーリングシステム
 - ・食数表示システム
 - ・立体炊飯器
 - ・ベルトコンベアー盛りつけシステム（10m.1h/600食）
 - ・食器洗浄機
 - ・調乳システム
 - ・コンビオーブン、フライヤー（2槽式）、ライスボイラー

2	職員数	専門栄養士（兼）	
		栄養指導係長（管理栄養士）	1名
		専門栄養士（兼）	
		給食管理係長（管理栄養士）	1名
		副主任栄養技師（管理栄養士）	2名
		栄養技師（管理栄養士）	5名
		事務（主査）	1名
		調理師	17名
		調理員（非正規職員）	13名
		委託職員	18名
		計	58名

3	勤務区分	栄養技師	通常勤務	8：30～17：15
			早番	7：00～15：45（1名）
			遅番	9：45～18：30（1名）
		事務	通常勤務	8：30～17：15
		調理師・調理員	早出	6：00～15：15（5名）
			中出	7：00～16：15（5～7名）
			遅出	9：15～18：30（10～11名）
		委託職員	早出	7：00～16：00（10名）
			遅出	17：00～21：00（9名）

4 業務区分 栄養技師

食数管理、献立作成、発注、検収、調乳、
栄養相談、病棟訪問

調理師・非常勤職員

炊飯、下処理、調理（一般食、特別食）、
盛りつけ、配食、調乳補助
栄養士との協同病棟訪問（栄養士と調理師が協同して患者サ
ービスの向上を図る目的で平成21年1月より実施）

委託職員

盛付補助、食堂管理、配食、食器回収、残菜処理、
食器及びトレイ洗浄消毒、調乳瓶、器具の洗浄・消毒・配乳、
給茶

- 5 一般食 調乳、離乳食A（なめらかにすりつぶした状態）・B（歯ぐきでつぶせるかたさ）、小児食A（5歳まで）・B（6～8歳まで）、学齢食、成人食
軟菜食、全粥、7分粥、5分粥、3分粥、重湯、遅延食（14種）

特別食 （治療食）

蛋白制限食（A B C D）、脂肪制限食、胃潰瘍食、術後食、
低カロリー食（A B C D）、小児低カロリー食（A B C D）、
糖尿病性腎症食、小児ネフローゼ食
高蛋白食、塩制高蛋白食、無菌食、生物禁止食、
きざみ食、あらきざみ食、とろみ食、ミキサー食、ケトン食
ゼリー食、アイソカル、ライフロン、リーナレン、ファイブレンYH80、
インパクト、グルセルナ、ハイネ、G F O、アルジネード、アバンド
（検査食）
低モノアミン食、ヨード制限食、カテコールアミン食、
C a、P一定食、低残渣食（ボンコロ・コロノクリン）、乾燥食
（その他）
化学療法食

6 食事の申し込み締め切り時間

一般食・特別食 朝食 前日17：00
深夜入院、欠食、退院は翌朝6：00まで
※ 入院は一般食のみ
昼食 10：00
夕食 16：00

- 7 食事引き渡し 中央配膳で各配食単位ごとに保温・保冷配膳車に食事を積載し、
専用のエレベーターにて各階パントリーに搬送、配膳時間に食数を照
合確認のうえ、食堂、病室配食。

- 8 配膳時間 朝食 8：00（7：45～8：15）
昼食 12：00（11：45～12：15）
夕食 18：00（17：45～18：15）

- 9 使用食器 メラミン食器（飯椀、汁椀、大皿、角中皿、小皿）

- 1 0 主要施設 中央厨房 下処理、一般食、特別食、炊飯、盛りつけ、
洗淨コーナー、低温・冷凍・冷蔵室
調乳及び洗瓶室、物品庫、食品庫
パントリー（2～10階 9室）
食堂（心身医療科、3階～10階 9室）
事務室、休憩室（男女）、更衣室（女）、栄養指導室（1階）
- 1 1 栄養指導 集団指導 糖尿病教室、肝臓病教室、母親学級、栄養相談
個人指導 入院・外来、糖尿病透析予防（申し込みは前日3時まで）
栄養指導件数（平成27年度）

入院	個人	1,181	集団	8	計	1,189人
外来	個人	383	集団	67	計	450人
					合計	1,639人
- 1 2 NST（栄養サポートチーム） 149件／年間
- 1 3 病棟訪問件数 14,177件／年間
（入院診療計画書で特別な栄養管理の必要性有りのみの件数）
入院患者全体の63%
- 1 4 栄養管理委員会
 栄養管理業務の円滑化と合理化について関係者が連絡協議を行うため定期的（毎月1回）に開催。
 委員は、栄養管理部長、栄養管理副部長、副病院長、事務部事務部長、病院長が指名する医師4名、看護部長並びに病院長の指名する看護師長2名及看護技師1名、管理栄養士1名、その他病院長が必要と認める者。
- 1 5 調査研究・研修・会議等
 - 嗜好調査 年1回以上
 - 検食票の結果分析 毎月
 - 残食調査 毎日
 - 学会参加
 - 日本栄養改善学会、日本病態栄養学会、食事療法学会
 - 全国自治体病院学会、同栄養士研修会、同栄養・調理研修会
 - 日本静脈栄養経腸学会、全国公立大学病院栄養士連絡協議会、国公立大学病院栄養士研修等。研究発表年4回
 - 職員会議・研修 月2回（第2・4火曜日）

1 6 給食材料購入

(1) 随意契約（生鮮食料品（野菜・果物）等を購入）

野菜・果物は毎月見積を徴収し、購入予定品目毎に購入業者を決定。使用する2日前に発注し、使用前日又は当日納品した新鮮な食材を使用。

(2) 単価契約（米、牛乳、ヨーグルト、調味料等を購入）

米は年2回、その他の食材は年1回、一般競争入札により購入業者を決定。調理に欠かせない材料を確実に購入するために年間契約を締結し、購入している。

(3) 食品別給食材料購入額（平成27年度）

単位：円

購 入 品 目	購 入 額	購入割合(%)	穀類中に 占める割合
穀 類	1 3, 0 8 1, 1 7 3	8. 1 0	
パン類	2, 4 3 5, 2 4 7	1 8. 6 2	
麵 類	1, 6 8 1, 5 6 7	1 2. 8 5	
精 米	8, 0 2 0, 0 8 1	6 1. 3 1	
その他	9 4 4, 2 7 8	7. 2 2	
いも及びでん粉類	3, 3 5 9, 3 8 9	2. 0 8	
豆類	3, 0 9 7, 9 9 2	1. 9 2	
野菜類	4 4, 2 9 2, 2 0 8	2 7. 4 3	
果実類	1 0, 9 2 7, 0 8 5	6. 7 7	
きのこ類	2, 3 9 7, 4 8 7	1. 4 8	
藻類	2, 1 2 4, 2 8 0	1. 3 2	
魚介類	2 6, 0 9 1, 0 5 6	1 6. 1 6	
肉類	1 0, 6 2 4, 6 2 2	6. 5 8	
卵類	4, 1 6 4, 0 5 5	2. 5 8	
乳類	1 0, 8 8 2, 5 0 0	6. 7 4	
油脂類	1, 3 7 8, 3 9 7	0. 8 5	
菓子類	3, 7 7 6, 1 2 2	2. 3 4	
調味料及び香辛料	4, 6 6 4, 0 8 6	2. 8 9	
調理加工品類	5, 6 0 6, 8 2 8	3. 4 7	
流動食	1 3, 6 3 1, 3 8 4	8. 4 4	
その他	1, 3 5 9, 2 4 2	0. 8 5	
合計	1 6 1, 4 5 7, 9 0 6	1 0 0. 0 0	