

■ 栄養管理室

1. 2021年度目標および方針

- ① 財務の視点
 - ・ 栄養食事指導件数の増加
- ② 顧客の視点
 - ・ 安全・安心・美味しい食事の提供
- ③ 内部プロセスの視点
 - ・ 新しい技術を取り入れた業務改善
- ④ 学習と成長の視点：
 - ・ 院内研修に積極的に参加する
 - ・ 学術発表に積極的に取り組む

2. 2020年度評価

- ① 財務の視点
 - ・ 外来栄養食事指導件数は前年比 84%であった。
入院時栄養食事指導件数は減少はなかったが、目標件数を達成することはできなかった。
集団指導は全て中止となり、指導の機会がなかった。
 - ・ 2020 年度診療報酬改定に伴い、6 月より早期栄養介入管理加算の算定を開始した。
- ② 顧客の視点
 - ・ 入院患者さまを対象とした満足度調査は 76.8%（前年比+7.2P）と上昇した。
自部署で行っている嗜好調査でより詳細な情報を得て、新メニューの検討会を実施している。
- ③ 内部プロセスの視点
 - ・ 新型コロナウイルス感染防止対策のため、臨床実習生の受け入れは行えなかった。
- ④ 学習と成長の視点
 - ・ 院内研修会参加率 100%を目指したが、達成できなかった。
特に防災の参加率が低かったため、スタッフに意識付けをしていく。

3. 栄養管理室の紹介

● 給食管理

食事は治療の一環であることを基本とし、患者さまの病態に応じた食事を提供している。また、安全・安心はもちろんのこと、行事食や旬の食材を取り入れた季節感のある食事の提供を心がけている。

● 栄養管理

医師の指示に基づき、疾病の進展の防止、合併症予防のため、患者さまのライフスタイルに合わせた食事療法の提案を行っている。

N S T や緩和ケア支援チームと連携して栄養管理を担当している。

1) スタッフ数

管理栄養士	29名	
栄養士	2名	
調理師	20名	
事務	1名	
調理補助	10名	
パート職員	18名	(調理補助・洗浄業務)
アルバイト	13名	(洗浄業務)
<u>合計</u>	<u>93名</u>	

2) 年間活動内容

- ・行事食の提供
- ・嗜好調査
- ・介護職員初任者研修講師
- ・世界糖尿病デー：亀楽亭にて「ヘルシーメニュー」の提供
- ・採点方式食事会（糖尿病患者会）
- ・鋸南町「介護者の集い」：調理実習

3) 実績

・食事提供数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
本院	57,487	54,178	57,143	58,650	57,071	55,115	58,703	56,652	57,740	57,050	51,959	55,905	677,653
リハ病院	4,309	4,608	4,133	4,565	4,507	4,191	4,261	4,482	4,634	4,328	4,164	4,381	52,563

・栄養指導件数

入院栄養食事指導	:	826 件
外来栄養食事指導	:	838 件
在宅栄養食事指導	:	56 件

・早期栄養介入管理加算 : 2,022 件

・NST加算 : 2,038 件

4) 資格、認定

栄養サポートチーム専門療養士	:	4 名
腎臓病療養指導士	:	1 名
がん病態栄養専門管理栄養士	:	1 名