

★臨床栄養マネジメント室



栄養ケア業務

栄養ケア業務はチーム医療の一員として入院中の低栄養患者さんの早期介入に努めています。病棟の朝の申し送りやカンファレンス、回診等に参加し、患者さんの状態を医療スタッフ間と共有化しています。実際にベッドサイドに訪問し、患者さんの一人ひとりの栄養状態を評価し、栄養サポートを実践しています。

栄養は治療を行う上での土台であり、栄養に秘められる底力は素晴らしいものがあります。栄養の力を最大限に発揮できるよう、患者さんの「食に対する思い」を大切にし、私達にしかできないことを今後も精一杯努力していきたいと思っています。

当院は管理栄養士が病棟配置となっておりますので、どうぞお気軽にお声かけください。

栄養指導業務

栄養指導業務は栄養科スタッフや多職種と連携をとりながら、入院患者さんには退院後の生活にむけた栄養・食事のアドバイスを、外来の患者さんには日々の食生活の疑問や悩みなどにお答えしています。糖尿病をはじめとする生活習慣病や腎臓病、肝臓病、胃・腸疾患、心臓の手術や消化器術後の食事や、食べ物の飲みこみ（嚥下）や咀嚼（噛むこと）が困難になった場合の食事に関してアドバイスしています。

また、食物アレルギーを持つお子さんや精神疾患を持つ患者さんの栄養相談も行っています。

私たちは患者さんにより添った栄養指導を心掛け、患者さんのQOL(生活の質)の向上のお役に立ちたいと思っています。お気軽に病棟担当栄養士や栄養相談室にお声かけください。



★給食マネジメント室



❀ 患者食サービス管理係 ❀

栄養士業務

栄養士の業務内容は、大きくわけて献立管理業務、衛生・安全管理業務、栄養指導業務があります。

献立管理業務は、患者さんの状態に合わせた献立作成が主になります。献立は季節の食材を取り入れたり、行事食を実施するなど、患者さんに少しでも楽しんで頂けるような献立を考えております。

衛生・安全管理業務では、厨房内のTT（時間・温度）管理に関わる帳票管理、患者さんに適切な食事が提供されているかを確認する安全管理、ニュークックチルには欠かせない、再加熱カートの使用管理を行っています。

栄養指導業務では、院内・外のイベントに参加し、一般の方を対象とした栄養相談や、人間ドックを受診された方を対象とした栄養指導を行っています。



🌸 クッキング係 🌸

調理業務

現在8名のスタッフで、下処理、調理、冷却、保存までの業務を行っています。ニュークックチルが導入され3年が過ぎましたが、まだまだ改善すべき課題が沢山あります。

患者さんが安心して食べられる食事、おいしい食事を提供できるように、これからも他エリアとの連携を取り頑張っていきたいと思っております。＼(^o^)/おー！！



前盛り・トレイメイク業務

前盛とは、盛り付けとトレイメイクの同時進行が困難なために、事前に盛り付けておくことの総称です。当院ではニュークックチル方式が採用されているために全て冷たいままの盛り付けとなります。

動物性油脂や粘性の高い料理（カレー・八宝菜）などをきれいに盛り付けるのはなかなか容易ではありませんが、工夫をこらして作業しています。

盛り付けの主な作業内容として

- ①主食盛
- ②主菜（大皿）副菜（中皿）小鉢盛
- ③果物セット
- ④飲み物セット
- ⑤お膳、箸、スプーン等のセット
- ⑥みそ汁のセット

作業効率と衛生管理の観点から6段階に区分して前盛を行っています。



❀ 配膳係 ❀

配膳業務

「患者さんに喜ばれる食事の提供」を第一に考え業務に取り組んでいます。食事の配膳から下膳、食器洗浄までの業務を行い、質の高い業務を目指し、スタッフ全員が一丸となって日々業務を行っています。

私たちの配膳業務は患者さんのベッドサイドまで食事を届けて笑顔の間近で見ることができ、「美味しかったです。」と声をかけて頂くことができる、まさに「食が人と人をつなげる」素晴らしい業務です。

これからも厨房とベッドサイドをつなぐ架け橋でありたいと思います。



❀ 給食事務係 ❀

発注・検収業務

栄養科事務員として2名でやっています。

給食食材の在庫管理・発注、そして力仕事の検収は毎日ありますが常に5S、迅速丁寧そして明るく楽しくを心がけています。

事務一般から備品の管理、時には業者さんとの交渉もしたり、忙しい中でもイキイキと楽しく明るく仕事をしています。



★財団関連施設★

芦ノ牧温泉病院

当病院は、週1回のNST回診を行い、患者さんの栄養改善のためにチームでサポートしています。また、食事は季節にあった行事食を毎月提供し、患者さんに安全でおいしい食事が提供できるように努めています。



エミネンス芦ノ牧

エミネンス芦ノ牧の栄養科について紹介致します。介護老人保健施設であるエミネンス芦ノ牧は委託業者と連携をとりながら、ごはんなら炊きたて、お料理は温かく出来たてのおいしいものを提供するクックサーブ方式で利用者さんに食事をお届けしています。

特に好評なのが行事食でお誕生日会メニューを松花堂弁当に盛り付けしたり、ケーキを提供したり、四季折々の行事やイベントの時は利用者様に家庭で食べた思い出の料理や季節を感じられる料理をスタッフと協力して考案しています。

主食のおにぎりなども一人ひとりに応じた一口大のおにぎりやソーメン、ソバなど、”食べる事は生きること”をモットーに利用者様に提供して食べる喜びを感じて頂き笑顔になれるようにと願って、調理・配膳しています。



竹田ほほえみデイサービスセンター

通所リハビリテーション TRY

認知症専門デイサービス OASIS

認知症専門デイサービス OASIS 2号館

“食べる喜び”と“作る喜び”

デイサービスの食事は、当法人内で調理し、配送しております。

栄養をきちんと摂ることはもちろんのこと、食べる楽しみを感じていただけることが私たちの喜びと考えており、栄養管理と衛生管理に留意し、様々な工夫をしています。

献立に季節のものや祭事・行事食を取り入れ、美しい盛り付けと彩りに配慮しています。手作りのおやつは大変好評をいただいています。

利用者様ひとりひとりの対話を大切にし、個々の状態に合わせた食事形態、要望や嗜好に対応した献立の提供を行っています。

