

# 食養科

## 1. 概要

『「食」を通して「身も心も養う』』という名前の由来を大切に活動しています。

『安全においしく食べていただく』を念頭に置き業務を行っています。行事食・イベント食などの提供を通して四季の変化を感じていただき、入院生活の中の楽しみの一つになるよう心がけています。

また、摂食・嚥下機能が低下した方には、個々の状態に応じて日本摂食嚥下リハビリテーション学会が提唱している嚥下調整食 2013 に基づいた食事を提供しています。

入院患者様の栄養管理や外来における栄養食事相談、特定保健指導、在宅訪問栄養指導にも積極的に取り組んでいます。



## 2. スタッフ

管理栄養士 3 名、栄養士 1 名、調理師 8 名、調理員 1 名

資格取得者：健康運動指導士 2 名、在宅訪問管理栄養士 1 名、糖尿病療養指導士 1 名

## 3. 業務内容

・給食管理業務～適切な個別対応のため、入院時に管理栄養士がベッドサイド訪問で嗜好調査等を行っています。地産地消と手作りの食事で喜んでいただき、治療に役立つことをめざしています。

・栄養指導・栄養相談業務～生活習慣病の方の治療や予防には食生活を中心とした生活習慣の改善が大切です。入院・外来の患者様に栄養食事指導を行っています。

- ・栄養ケアマネジメント～入院されている患者様の栄養状態を把握し、他職種と連携し、チームで食事、栄養面からのサポートに力を入れています。

- ・ 特定保健指導～管理栄養士を中心に健診後の保健指導を行っています。

- ・ 各種集団教室・健康教室・保健予防

#### 4.2019年度振り返り

##### <給食運営：直営>

入院 6003食/月 特別食比率 41.3%

通所 959食/月

#### 5.その他

満足度アンケート 年2回実施

職員向け食事アンケート 年1回実施