

疾患栄養治療部

部長（医師）
副部長（医師）
副部長（管理栄養士）
管理栄養士：20名
調乳担当栄養士：3名
調乳担当補助員：1名
兼任医師：9名



取得資格（管理栄養士）

- ・日本糖尿病療養指導士：13名
- ・糖尿病病態栄養専門管理栄養士：3名
- ・腎臓病病態栄養専門管理栄養士：1名
- ・NST研修修了者：12名
- ・肝臓病病態栄養専門管理栄養士：1名
- ・病態栄養専門管理栄養士：12名
- ・がん病態栄養専門管理栄養士：4名
- ・健康運動指導士：4名
- ・食物アレルギー分野管理栄養士：1名
- ・JDA-DATリーダー・スタッフ：4名

管理栄養士の業務

栄養管理

入院患者

病棟担当制を導入
NST活動（チーム医療）

給食管理

患者給食の運営
給食委託先と献立作成
食材の管理
厨房機器および衛生管理

栄養指導

入院・外来患者共通

個別栄養指導
集団栄養指導



教育・研究

臨床栄養実習
NST臨床研修
厨房見学実習



病棟業務中心の1日



8:30

出勤

担当患者のカルテ確認、栄養指導資料の準備など

10:00

当日入院患者への対応

10:30

担当患者の栄養指導、回診の準備など



12:00~13:00

休憩

13:00

入退院報告、回診

16:00

当日入院患者の食事内容の聞き取り



16:30

聞き取りからの摂取栄養量の計算、カルテの記載、栄養管理計画書の作成など

17:15

終業時間 以降は自己研鑽（研究活動など）

栄養指導中心の1日



早出 (7:30~)
遅出 (~18:30)
のシフトもあります

8:30

出勤

カルテ確認、栄養指導準備など

9:00

外来栄養指導

12:00

病棟訪問 (食事調整など)

12:30~13:30

休憩

13:30

入院栄養指導

15:30

献立ワーキング

16:30

栄養管理計画書の作成、カルテ記載、メールチェックなど

17:15

終業時間 以降は自己研鑽 (研究活動など)



献立ワーキングの様子

外来個別栄養指導

- 平日（月～金） 8：40～13：00（20～30分/人）
- 2～4人/日の管理栄養士が在室
- 曜日担当制としているため同じ管理栄養士が継続して指導
- 指導内容
 - ①体組成測定
 - ②食事内容の聞き取り・問題点の抽出
 - ③指導媒体を使用した具体的な改善策の提示

InBody 720 Body Composition Analysis						
氏名 (I.D)	年齢	身長	性別	測定日時		
	78.0Years	167.3cm	Male	2008/01/31 10:49:42		
体成分分析						
Body Composition Analysis	測定値 Value	体水分量 Total Body Water	筋肉量 Soft Lean Mass	除脂肪量 Fat Free Mass	体重 Weight	標準範囲
細胞内水分量 (ℓ) Intracellular Water	20.8	34.5	44.1	46.7	68.4	21.5 ~ 26.3
細胞外水分量 (ℓ) Extracellular Water	13.7					13.1 ~ 16.1
タンパク質量 (kg) Protein	9.0	osseous: 2.65				9.3 ~ 11.3
ミネラル量 (kg) Mineral	3.16					3.20 ~ 3.92
体脂肪量 (kg) Body Fat Mass	21.7					7.4 ~ 14.8
▶ Mineral Mass is estimated						
骨格筋・脂肪						
Muscle-Fat Analysis	低	標準	高	UNIT: %	標準範囲	
体重 (kg) Weight	55 70 85 100 115 130 145 160 175 190 205	68.4			52.4 ~ 70.8	
骨格筋量 (kg) Skeletal Muscle Mass	70 80 90 100 110 120 130 140 150 160 170	25.1			26.2 ~ 32.0	
体脂肪量 (kg) Body Fat Mass	40 60 80 100 160 220 280 340 400 460 520	21.7			7.4 ~ 14.8	



入院・外来 集団栄養指導

- ・ 糖尿病教室（毎月1回）
- ・ 腎臓病教室（隔月1回）
- ・ 心臓病教室（毎月1回）

各病態における食事療法のコツを、わかりやすくお話しするように心がけています！



担当病棟の業務

各病棟に1～2名の栄養士を配置し、入院患者さんへの栄養管理を行っています

栄養指導（個人、集団）

個人栄養指導は、ベッドサイドで行うこともあります



栄養管理計画書の作成

入院患者さん一人ひとりに作成しています



食事内容の調整

嚥下障害や食欲不振のある患者さんでも食べやすい食事を考えます

経腸栄養メニューの提案

胃瘻などから栄養を補給する場合のメニューを考えます



食物アレルギーの対応

除去の必要な食材を確認し、安全な食事が提供されるよう対応しています

カンファレンスへの参加



など・・・



病棟カンファレンスの様子

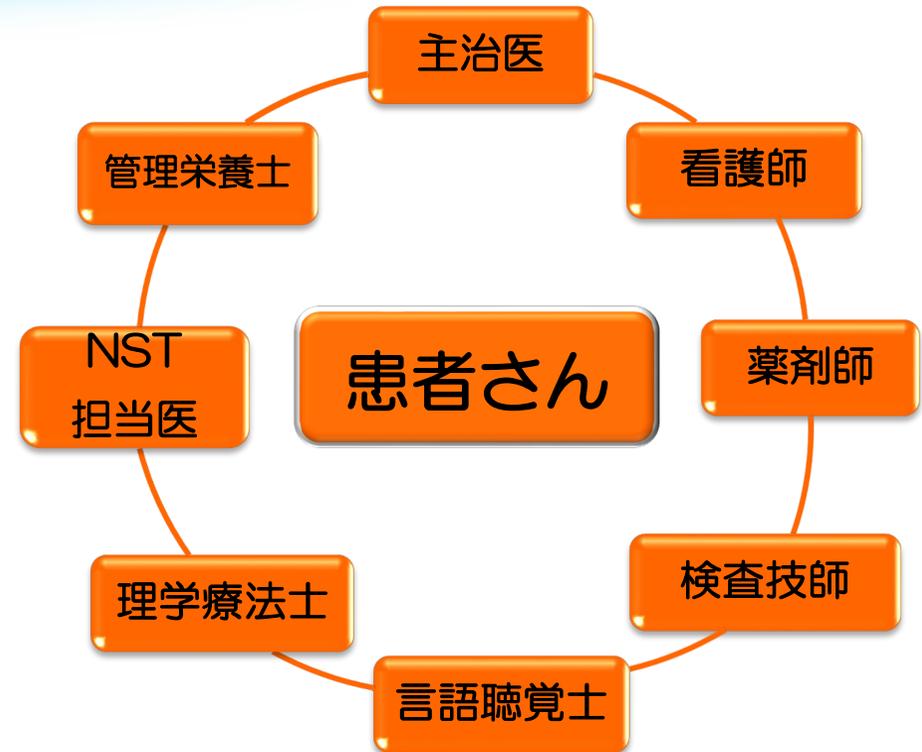
NST（栄養サポートチーム）



カンファレンスの様子



回診の様子



医師・看護師・管理栄養士・薬剤師等、
栄養管理に係る専門知識を有したスタッフが1つのチームとなり、
入院患者さんの栄養状態を評価し、適切な栄養管理を行っています

病院食はニュークックチルシステムを 導入しています

◆ニュークックチルシステムとは？

- 入院患者の食事を衛生的かつ安全に提供するために、構築された食事提供システムです
- 加熱調理された各料理は急速冷却され、冷蔵（3℃；チルド）保存、盛付等も低温環境（8℃）で行われ、提供直前に再度加熱を行う運用方法です
- 細菌が増殖する危険温度帯に食品が置かれることがないため、高い安全性を確保することができます



オール電化厨房

病院食ができるまで

食材納品
検収

下処理

加熱
調理

急速
冷却

温かい料理は温かく、
冷たい料理は冷たいまま

加熱温度が
問題ないか
チェック!

チルド(3℃)
保存

盛り付け

トレイ
メイク

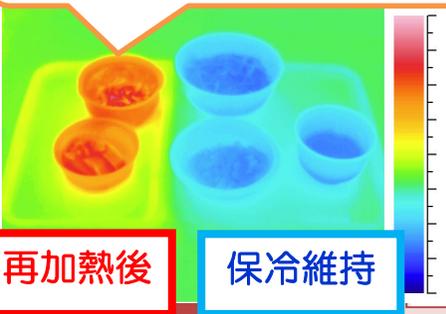
再加熱

提供

保冷維持

再加熱後

73.0
63.5
54.0
44.6
35.1
25.6
16.2
6.7
-2.7
℃



厨房内は
室温8℃!
低温下で
作業



病院食の例 〈糖尿病食〉

糖尿病食は、血糖・体重コントロールを目的とした食事です

ポイント

- ・糖質や脂質を摂り過ぎないように、**砂糖**や**油脂類**の量を調整
- ・食物繊維をたっぷり摂れるよう、**野菜**は**1日350g以上**
(1食100~120g以上) 使用
- ・朝食・昼食・夕食のエネルギー量を、できるだけ均等になるよう調整

できるだけ常食と近いものを提供できるように調理方法や味付けの工夫を行っています



★献立の一例～黒酢豚～★



①砂糖 → 甘味料へ

一般的な酢豚は砂糖を10g以上使用する料理ですが、糖尿病食では人工甘味料を使用し、血糖があがりにくい工夫をしています

②「揚げ焼き」→「炒め」へ

酢豚の具材は通常、油で揚げますが、糖尿病食では豚肉、野菜ともに油を少なめにして焼いているため、エネルギーを抑えることができます



病院食の例 〈 減塩食 〉

減塩食は、食塩相当量を1日6g未満に抑えた食事です

ポイント

- 食塩の多い醤油や味噌等の量を調整し、香辛料やだしのうま味、柑橘類の酸味や香りを活用
- 塩蔵品である練り物や加工品、汁物の頻度を調整
- 主菜は普通食と同じ味付けで副菜は少し薄味にすることで、1食の中でメリハリがつくように調整

食塩控えめでもおいしく食べていただけるよう、新しい調味料や調理方法の検討を行っています



★ 献立の一例～カレー～★

一般的なカレーは1皿 4g近くの食塩量となりますが、当院ではカレールウの使用を控え、カレー粉だけでなく生姜やニンニク、その他香辛料を使用しています
さらに減塩食では、カレールウとともに水分も普通食より少し減らすことで、味の満足感を保ちつつ全部食べても減塩になるよう調整しています
スパイシーだけでなくコクもあり、食塩量を抑えても食べ応えのある1品にしています

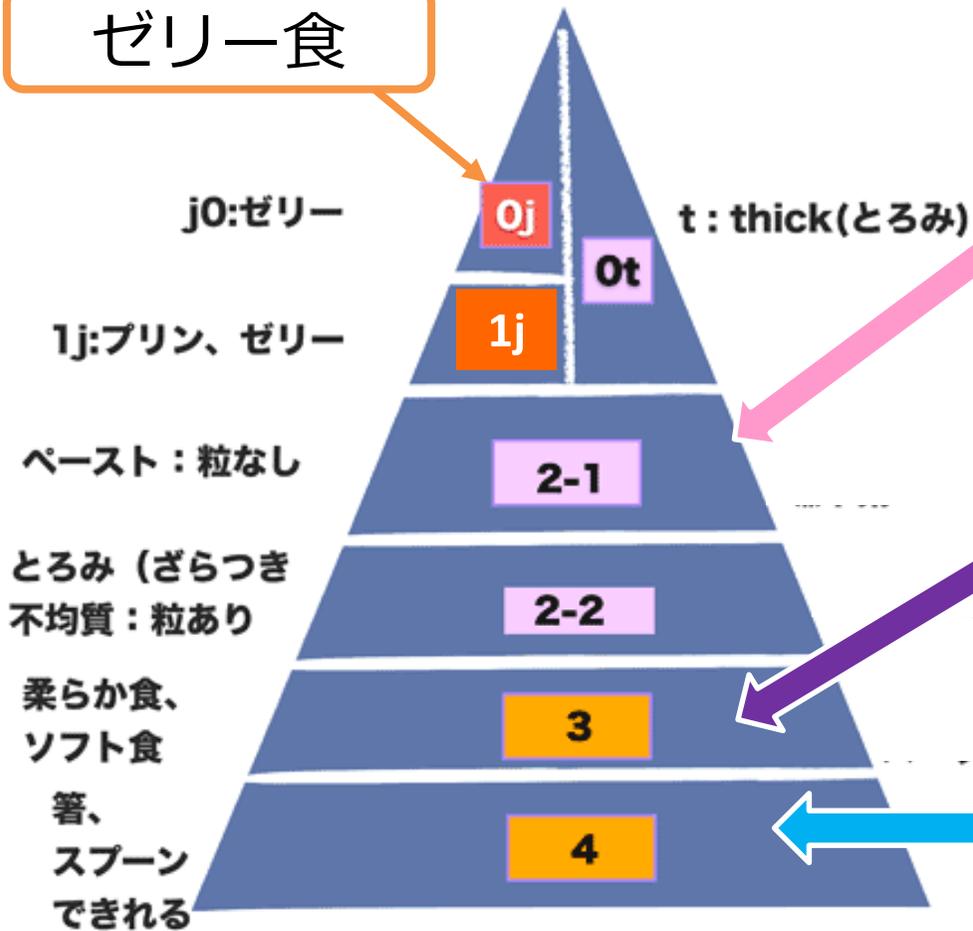


当院の嚥下調整食

嚥下障害のある患者さんが、転院先の病院や施設でも同じ形態の食事が食べられるように、学会分類2021の基準に合わせて作っています

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
【嚥下調整食分類2021】

ゼリー食



ペースト菜



トロミ菜



ソフト菜



嚥下調整食とは？

喉につかえる、むせるなどの症状があり、普通の食事をとるのが困難な患者さんに対して、それを解消するために食事の形態を変えて食べやすく、飲み込みやすく工夫した食事のこと



咀嚼・嚥下機能に合わない食事を出し続けると
誤嚥や**窒息**のリスクとなり、十分な栄養が確保できず
栄養状態の低下に繋がる可能性があります

当院の嚥下調整食は
転院先の病院や施設でも同じ形態の食事が食べられるように、
学会分類2021の基準に合わせて作っています

赤ちゃん用ミルクの「調乳業務」を行っています

【調乳業務】

NICU、GCUに併設の調乳室で作業をしています
1日2名のシフト制で365日調乳しています



ミルクの哺乳時刻

基本は3時間ごとの8回！

16時、19時、22時、1時、4時、
7時、10時、13時



ミルクの種類

普通乳の他にアレルギーに対応した治療
乳を使用しています



化学療法後食

化学療法を受けている方には、体調や気分に合わせて
 選べる15種類のメニューをご用意しています

- カレー
- オムライス
- 牛丼
- お好み焼き
- 唐揚げ
- たこ焼き
- 助六寿司
- 雑炊
- 温玉うどん
- きつねうどん
- そうめん
- 焼きそば
- 海老ピラフ
- 五目炒飯



これなら
 食べられそう



<p>A</p> <p>小鉢</p> <p>カレーセット</p>	<p>デイスボ食器での提供不可</p> <p>B</p> <p>小鉢</p> <p>オムライスセット</p>	<p>C</p> <p>小鉢</p> <p>牛丼セット</p>
<p>デイスボ食器での提供不可</p> <p>D</p> <p>小鉢</p> <p>お好み焼きセット</p>	<p>E</p> <p>小鉢</p> <p>唐揚げセット</p>	<p>豆腐用空食器</p> <p>F</p> <p>小鉢</p> <p>たこ焼きセット</p>
<p>寿司は温かい状態で提供</p> <p>H</p> <p>小鉢</p> <p>助六寿司セット</p>	<p>I</p> <p>小鉢</p> <p>豆腐用空食器</p> <p>雑炊セット</p>	<p>J</p> <p>小鉢</p> <p>温玉うどんセット</p>
<p>K</p> <p>小鉢</p> <p>きつねうどんセット</p>	<p>豆腐用空食器</p> <p>L</p> <p>小鉢</p> <p>そうめんセット</p>	<p>ほぐしてお皿に盛りつける</p> <p>デイスボ食器での提供不可</p> <p>M</p> <p>小鉢</p> <p>焼きそばセット</p>
<p>N</p> <p>小鉢</p> <p>海老ピラフセット</p>	<p>O</p> <p>小鉢</p> <p>五目炒飯セット</p>	<p>小鉢</p> <p>豆腐用空食器</p> <p>Q</p> <p>お子様カレー(甘口)セット ※小鉢も子供用です</p>

行事食

季節を感じていただけるよう
四季折々の料理を提供しています



例：七夕

★行事食の例★

4月	春の季節ご飯	10月	ハロウィン
5月	子どもの日	11月	秋の季節ご飯
6月	水無月	12月	クリスマス・大晦日
7月	七夕・祇園祭	1月	三が日・七草
8月	夏の季節ご飯	2月	節分
9月	お月見	3月	ひなまつり



例：お正月

祝い膳

当院でご出産された患者さんに、お祝いの意味を込めて特別メニューを提供しています
調理師と季節ごとにメニューを検討し、旬の食材を使用したメニューとなっています



★メニュー例★(秋)

- ・ 赤飯
- ・ 真鯛のグリル (ケーパーソース)
- ・ さつまいもポタージュ
- ・ 近江牛ロース巻き
- ・ きのこの和風マリネ
- ・ 豆腐仕立てのバーニャカウダ
- ・ マロンケーキ (黒豆グラッセ)

準備・配膳の様子



- ・ 食材は祝い膳用に特別に発注したものを使用し、季節に合わせた献立内容で提供しています
- ・ 産科病棟のパントリーにて、祝い膳用の食器に料理を移し替え、特別ワゴンに乗せて枕頭配膳を行っています