

栄養管理部の1日

～1日の流れ～

○栄養管理業務

入院患者さんのスクリーニングや
摂取状況・提供内容の確認・記録を行う

○栄養指導業務

入院・外来患者さんの
個別栄養指導・集団栄養指導

○給食管理業務

献立の確認など

○その他の業務

各種書類作成
NST や各科のカンファランスへの参加
各種委員会への参加
講演会の講師など



糖尿病教室

週に2回糖尿病教育入院の患者様へ
集団栄養指導を実施。



個別栄養指導

入院や外来の個別栄養指導を実施。



朝礼

連絡事項や情報共有。

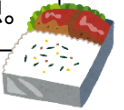


ミールラウンド

実際の食事中に病室を訪問して、
摂取状況の確認をすることも。

お昼休み

12:00 前後で1時間のお昼休憩。



NST カンファランス

毎週金曜日の15時から実施。
多職種が集まり、患者様の状態確認や、
今後の栄養プランについて検討を行う。



勤務時間は8:30～17:30

※早番・遅番業務の場合は、
勤務時間が異なります。

8:30

12:00

12:30

13:30

15:00

17:30

● 新人コーナー ●

★なぜこの病院に？★

糖尿病治療に関する取り組みが活発であった点を魅力に感じた為です。

祖父が罹患していたことがきっかけで、糖尿病の食事療法に特に興味を持つようになりました。

★これからの目標★

多職種と協働し患者様に最適な栄養管理を提案できる管理栄養士を目指します。

「説得より納得」を自身のモットーに、根拠に基づいた栄養管理を行えるよう日々勉強し続けたいと思っています。



2023年4月入職 Aさん

★なぜこの病院に？★

診療科が多く、たくさんの症例を経験することで、スキルアップができると思った為です。

また、大学の時に講演をしてくださった急性期病院の管理栄養士の方に憧れ、急性期病院である佐世保中央病院を選びました。

★これからの目標★

患者様やチーム医療における様々な職種の方から信頼される管理栄養士になることが目標です。

臨床栄養の知識だけでなく、コミュニケーション能力も高めていきたいと考えています。



2023年4月入職 Bさん

新入職員1年間の業務

〈厨房業務〉

入職後約3カ月は、厨房業務や献立作成を通して治療食と疾患の関連を学びます。

〈糖尿病教室〉

週2回の講義を先輩について見学から始まり、徐々に1人で担当していきます。

〈栄養管理業務〉

入院患者さんの栄養管理業務をスクリーニングから徐々に覚えていきます。およそ2年目以降から病棟を担当します。

〈食事満足度調査〉

患者様に食事の満足度調査を行い、病院食の満足度向上の為に記録・報告を行います。

〈その他業務〉

電話対応や書類整理など先輩に教わりながら、出来る業務を少しずつ増やしていきます。

〈個別栄養指導〉

先輩の指導の見学から始まり、1人で指導できる内容を増やしていきます。

○災害時に備えた食品の家庭備蓄○

備蓄食を用意する際のポイント

主に災害時に使用する非常食だけでなく、日常でも使えるものをローリングストックとしてバランスよく備えることが重要です。

非常食：災害時の備えとして用意し、主に災害時に使用するもの

日常食品：日常から使用し、かつ、災害時にも使用するもの(ローリングストック)

+持ち歩き用品:外出中に災害が発生した時のために普段から飲料水やチョコレートなどを持ち歩く



☆ローリングストックとは☆

普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限の古いものから消費。

消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法。



過去の経験より、**最低3日分~1週間分×人数分**の食品の家庭備蓄が望ましいとされています。

要配慮者のポイント

○乳幼児

粉ミルク 哺乳瓶 紙コップ・使い捨てスプーン 多めの飲料水 レトルトなどの離乳食 好物の食品・飲み物

○高齢者

レトルトやアルファ化米のお粥 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品 インスタント味噌汁・即席スープなど 食べなれた乾物 栄養補助食品 好物の食品・飲み物

○食べる機能(噛むこと・飲み込むこと)が弱くなった方

やわらかいレトルトご飯 レトルトなどのお粥 スマイルケア食などのレトルトの介護食品 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品 とろみ調整食品 好物の食品・飲み物

○慢性疾患の方

代謝性疾患(糖尿病・脂質異常症・高尿酸血症(痛風))・高血圧：一般の方と共通した備えで献立を工夫
腎臓病：低蛋白、低カリウムのレトルト食品など特殊食品を多めに備える

○食物アレルギーの方

原因食品(アレルゲン)が含まれていない食品

乳幼児：アレルギー対応の粉ミルク アレルギー対応のレトルトなどの離乳食

※各食品の内容は**購入時**に原材料表示や食品メーカーのホームページで必ず確認し、不明点は各社に問い合わせましょう。



農林水産省のホームページに災害時に備えた食品のストックガイドが掲載されています。

参考：<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>(農林水産省)