

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。



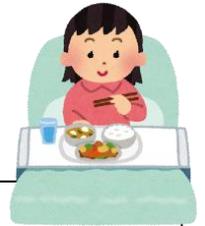
個別栄養指導

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。

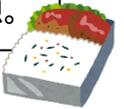


ミールラウンド

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



1年目の業務内容

○食事満足度調査

病院食の満足度向上のために、患者様に聞きとりを行い、月1で委託給食の方々も含め全体で共有します。また、担当者が数か月ごとに病院全体に向けて調査報告をしています。

○給食業務全般

入職後約3か月は厨房業務を通して、当院で提供されている食事の特徴をおさえつつ、疾病との関連を理解していきます。

厨房業務を行った新人さんに 業務内容を聞いてみました！

それぞれの食種の特徴を掴むために、常食と比べて治療食がどう違うのか、また、疾病によって使用している食材や量の違いなどを確認しながら業務を行いました。

加えて、献立作成を通して疾病と治療食の関連についても理解を深めることができました。



(2024年度入職Bさん)

○栄養指導業務

集団栄養指導（糖尿病教室）

先輩の行う教室の様子を見学した後、先輩に同行していただきながら教室を行っていきます。アドバイスをもらいながら段々と一人でできるようにしていきます。

個別栄養指導

集団指導と同様の進め方で、1人で行えるようにしていきます。複数人に向けて行う集団指導とは違う、患者さん1人1人に合わせたアプローチを学んでいきます。

○栄養管理業務

栄養管理業務は、入院時のスクリーニングや患者さんへの聞き取り、カルテの入力、多職種との情報共有やカンファレンス・回診への参加…など様々あります。

先輩が行っているところを見て学び、実践していきながらできることを増やしていきます。



新人さんにインタビュー

どうして佐世保中央病院に？

佐世保中央病院は、急性期病院として医療を提供しています。私は様々な疾患の患者様の栄養管理を行い、成長したいと思いました。また、私自身地元で管理栄養士として働きたいという思いから佐世保中央病院を選びました。

今後の目標を教えてください

栄養管理の面では、多職種との連携を大切に、根拠のある提案ができるようになりたいと思います。栄養指導では、専門用語をわかりやすくして話すことを意識した指導の内容にできるようになりたいです。

ズバリ！国家試験のMY勉強法

点で覚えるのではなく、点と点を繋げることを意識し、なぜそうなるのか、正常な状態から何が悪化しているのかを考えながら勉強していました。思うように成績が伸びずに気が滅入ることもあると思いますが、諦めずに毎日机に向かってみましょう。友達と出題し合うのもおすすめです。



(2024年度入職Aさん)

どうして佐世保中央病院に？

将来的に取得したいと考えている資格のために、幅広い診療科が入っている当院で、多くの分野の栄養管理を学び、強固な地盤をつくりたいと思った為です。また、祖母が住んでいる佐世保で過ごしたかった為、他県に住んでおりましたが、この地域の急性期病院である佐世保中央病院を志望しました。

入職してよかったことはなんですか？

教わったことをすぐに実践できる機会があり、その際には先輩と一緒にいただくので、困ったときは助けていただきながら安心して覚えることができます。更に業務を振り返り、フィードバックも行ってくださる為、自身の改善点も明確です。

ズバリ！国家試験のMY勉強方法

過去問や模試の問題を正文化してひたすら暗記していました。その次はその答えがどうしてそうなるのかを調べて少しずつ深掘りしていきます。国試の過去問5年分を暗記しつつ、説明できるくらいに理解度を高めたことが個人的に強みになりました。



(2024年度入職Bさん)

○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)