

栄養科はこんな仕事をしています

栄養科 山本 友紀子 (管理栄養士)



食事づくり

栄養課では、管理栄養士・栄養士・調理師が早番・遅番・当直勤務に分かれ、一食当たり合計約 250 人分の食事を 3 食 365 日休むことなく作っています。

食事は大きく分けると、栄養上の制限がなく疾病の回復を助けることを目的とした食事（一般食）と、治療の一環と位置づけられている食事（治療食；医師の指示に基づき、患者様の疾患や病状に合わせた内容の食事）に分かれます。最も作る数が多いのは、米飯を主食とした普通食（常食）です。時にはカレーライス・チャーハン・ラーメンなども出します。

その他、義歯が合っていない方や嚙む力・飲み込む力が低下している方のための、柔らかく飲み込みやすいソフト食や、おかずをすりつぶしたり水分にトロミをつけたミキサー食などもご用意しています。また、食欲がない方に果物をおつけしたり、傷が早く回復するように高栄養の補助食品をおつけしたりと、患者様一人ひとりに合った食事が提供できるように様々な工夫をしています。



大鍋で里芋をゆでる

患者様から「美味しい」というお手紙をいただくことが多くあり、栄養課スタッフにとって何よりの励みになっています。

個人栄養食事指導

糖尿病・腎臓病・クローン病など食事療法が必要な患者様に対して、医師の指示に基づいて管理栄養士が行っています。栄養指導の際には、食事療法を続けていくことができるように、患者様のお話をよく聴き、一人ひとりに合った具

体的なアドバイスができるように心がけています。「栄養指導」というと堅苦しい印象を受けますが、私たちは患者様の立場になって、一緒に食事について考えていく



「栄養相談」をする山本さん

「栄養相談」という形を目指しています。

もし食事でご気になる事がありましたら、栄養指導を受けたい旨を医師に伝えてください。

NST (Nutrition Support Team ; 栄養サポートチーム)

栄養サポートチームとは、医師・看護師・薬剤師・臨床検査技師・言語聴覚士・医療事務・管理栄養士などの複数のスタッフが、お互いの知識や技術を持ち寄り、患者様にとってより良い栄養管理のサポートをしていくチームのことで、栄養状態を改善することは、入院日数を少なくしたり、感染を防いでくれたり、手術後の回復が早くなるなど、患者様の生活の質（QOL）の改善に大きく役立ちます。患者様に合った的確な栄養管理を行っていく為に、栄養学の専門家として、常に新しい情報収集や知識の向上に努めています。

最後に

私達はこれからも、入院中の患者様に安全で美味しい食事を提供し、食事を通して治療のサポートができるように日々努力を重ねていきたいと思っております。



クリスマスにはカードを添えて