

# 栄養部

## a. 体制

栄養部は、栄養部部長（糖尿病内分泌内科副部長兼任）のもと管理栄養士 14 名、調理師・調理員 4 名（委託給食会社へ出向）、障害者雇用 4 名（委託給食会社へ出向）の合計 22 名（2022. 3. 31 現在）で構成されています。

### 〈栄養管理〉

入院患者の栄養管理については、入・退院サポートステーションへの管理栄養士の配置、病棟担当制により、多職種連携のもと、患者個々の栄養管理を実施しています。

チーム医療では、栄養サポートチーム（NST）、褥瘡対策チーム、口腔ケア・嚥下リハビリチーム、がんリハビリチーム、緩和ケアチームに参画し、職種・部門を越えた活動を行っています。

個人栄養指導については、二つの指導室にて予約制で行っています。

2021 年度は「顔の見える管理栄養士」を掲げ、患者様のベッドサイドでの栄養管理を積極的に行いました。新型コロナウイルス感染対策強化にて一時的に制限はありましたが個人栄養指導を活性化し栄養管理の充実へとつなげました。

また、世界糖尿病デー、キドニーデーでは感染対策下での新たな取り組みとして他職種と連携して患者教育動画を作成し公開いたしました。

しかしながら、糖尿病教室、患者会（糖尿病患者会：えんぽぽ/パンジー）は休止となりました。

### 〈給食管理〉

給食部門は、給食会社へ一部委託しています。病院管理栄養士が献立作成し、委託会社が食材の発注、材料管理、食数管理、食札決定、調理に係わる厨房内業務、病棟配膳下膳、洗浄を行います。委託従事者は合計 40 名（2022. 3. 31 現在）で構成されています。

2021 年度は新型コロナウイルス感染対策で入院制限があり食数が大幅に減少しましたが、患者様に寄り添ったお食事の提供を目指し、心を込めたメッセージカードを添えた行事食を継続しました。また、新型コロナウイルス隔離病棟へも産後のお祝い膳の提供を行いました。

治療の過程で易感染状態となった方へ提供する無菌食においては、料理中の菌検査を行って基準を見直し、生の果物や冷たいそうめんといった非加熱の食品の提供も可能となり患者食の QOL の向上に努めました。

厨房施設の老朽化に伴う再構築についてワーキンググループが発足されました。

### 〈管理栄養士の認定資格取得状況〉（2022. 3. 31 現在）

※がん病態栄養専門管理栄養士（日本病態栄養学会）

山田信子、京面ももこ、金田恵美、高山祐美、松元知子、巽絢子

※栄養サポートチーム専門療法士（日本臨床栄養代謝学会）

山田信子、巽絢子

※栄養経営士（一般社団法人 日本栄養経営実践協会）

京面ももこ、牧山由美

※静脈経腸栄養（TNT-D）管理栄養士（日本栄養士会）

京面ももこ、名倉成美、高山祐美、栗林真理、中川佳恵

※日本糖尿病療養指導士(日本糖尿病療養指導士認定機構)

山田信子、京面ももこ、金田恵美、高山祐美、巽絢子、石田梨奈

※病態栄養認定管理栄養士(日本病態栄養学会)

山田信子、京面ももこ、金田恵美、高山祐美、松元知子、巽絢子、栗林真理

※臨床栄養師(一般社団法人日本健康・栄養システム学会)

牧山由美

※サルコペニア・フレイル指導士(一般社団法人サルコペニア・フレイル学会)

牧山由美

※腎臓病療養指導士(NPO法人 日本腎臓病協会)

名倉成美、高山祐美

※心不全療養指導士(一般社団法人日本循環器学会)

牧山由美

## b. 実績

### 1. 診療実績

(件)

2021年度		2021年度計	2020年度計	前年度比 2021-2020
入院時食事療養費(I)		434,208	444,327	(10,119)
内訳	入院時食事療養 I (1)	423,244	432,293	(9,049)
	入院時食事療養 I (2)	10,964	12,034	(1,070)
	食堂加算(再掲)	162,223	162,774	(551)
	特別食加算(再掲)	183,396	188,881	(5,485)
	特別食加算加算率	42.2%	42.5%	(0)
栄養食事指導料		0		0
個人栄養食事指導料		4,274	3,765	509
内訳	入院栄養食事指導料(初回)	1,707	1,369	338
	入院栄養食事指導料(2回目以降)	401	255	146
	外来栄養食事指導料(初回)	724	679	45
	外来栄養食事指導料(2回目以降)	1,442	1,462	(20)
集団栄養食事指導料		224	64	160
糖尿病透析予防指導管理料		131	120	11
栄養サポートチーム加算		327	433	(106)
緩和ケア 個別栄養食事管理加算		2,941	2,542	399

## 2. 集団教室

新型コロナウイルス感染防止のため、集団教室は今年度開催なし

## 3. 企画参加

〈院外活動〉 該当なし

〈院内活動〉

◆2021年11月8日～11月14日 世界糖尿病デー企画

講師：京面、松元、石田、仲尾

- ・ポスター作成 「糖尿病食事療法の基本」
- ・動画配信 Q&A方式で3テーマ作成
  - 1) 栄養バランスについて
  - 2) 食事リズムについて
  - 3) 野菜の取り方について

◆2022年3月8日 北野キドニーデー2022

「腎臓にやさしい食事」 動画配信

講師：名倉成美

◆2021年11月2日 第2回褥瘡ケア研修会 北野病院

「経管栄養法に伴う下痢対策」

講師：栗林真理

◆2021年11月19日 第3回褥瘡ケア研修会 北野病院

「栄養は褥瘡治療の要！」

講師：高山祐美

〈患者会〉

◆パンジーの会

新型コロナウイルス感染対策のため、対面での開催はできませんでしたが患者様にメッセージを添えたお手紙をお送りしました。

#### 4. 2021 年度 行事食（全てにメッセージカードが付きます）

実施日	行事名	メニューのポイント
4月2日	お花見	豆ごはん、鮭の焼き漬け、若竹汁、菜の花のお浸し (分菜食は春野菜スープ・さくらゼリーを提供)
5月5日	こどもの日	小児食へこいのぼりクッキー提供
5月9日	母の日	抹茶ゼリー提供
6月20日	父の日	クリームブッセ提供
7月7日	七夕	鮭のレモン短冊仕立て、冬瓜煮付け、七夕そうめん (分菜食は七夕水ようかんを提供)
7月28日	土用の丑の日	柳川風、あおさ汁、小松菜の辛し和え (分菜食は土用餅風を提供)
9月20日	敬老の日	肉豆腐、なすの焼浸し、すだち和え、水ようかん
12月22日	冬至	蒸し魚あんかけ、南瓜の盛り合わせ、小松菜の辛し和え
12月24日	クリスマス	ビーフシチュー、くずとじ煮、クリスマスサラダ、 クリスマスプリン
12月31日	大晦日	年越しそば、利休焼き、焼なすの和え物
1月1-3日	正月	雑煮、祝肴、赤飯、など
1月7日	七草	七草入りかき玉汁 など
2月3日	節分	巻寿司、いわしの煮付け、きのこ汁、白菜ゆず和え、福豆
3月3日	ひな祭り	ひなあられ（分菜食はひなまつりゼリーを提供）

### c. 研究実績

#### 〈研究会発表〉

2021年10月2日 第11回合同糖Q会

～外科治療・周術期と術後の糖尿病管理と療養指導～

「消化器外科手術を伴った症例」

講師：京面ももこ

〈講演発表〉 該当なし

〈学会発表〉 該当なし

#### 〈執筆活動〉

「四季を楽しむクッキング」月刊 糖尿病ライフ さかえ P42-43 (2021年7月号)

執筆者 松元知子、京面ももこ

#### 〈論文発表〉

原著論文

執筆者名：湯面 百希奈，高山 祐美，鈴木 新，和田 有史，坂根 直樹，永井 成美

タイトル名：日本人版ボディイメージ質問紙開発と信頼性，妥当性の検討

雑誌（学会誌）名：肥満研究 27(3)：140-148, 2021