

栄養管理部

栄養管理部理念

栄養管理部では、「栄養・食事管理を通して患者さんの健康を守るために、医療人として自らの技術を高める努力をします。」を理念としています。

また、HACCP の考え方に基づいた衛生管理を実践して安全安心で美味しく治療効果があがる食事づくりを栄養管理部の目標としています。

入院中の食事について

管理栄養士が、医師の指示に基づいた内容でバランス良く薄味で美味しい食事になるように工夫しています。また、料理の形状、硬さなども患者さんの状態に合わせて選べ、食欲がない場合やアレルギーがある方向きの食事の提供も行っています。また、季節に合わせた行事食や、出産後の「産褥食」の提供も行っています。

一般食



一般食の行事食



産褥食



幼児食の行事




嚥下調整食について

嚥下咀嚼機能が低下した患者さんのための当院の食事は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食分類 2013 に準じています。見た目は、一般食と変わらないように見えて、実は軟らかく口の中でまとまりやすいように真空調理等を活用した調理法で調理を行っています。

中部労災病院 嚥下調整食分類表

当院は、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013に準じています

分類	嚥下訓練食品(0)		嚥下調整食 (1j)	嚥下調整食 (2-1-2)	嚥下調整食 (3)	嚥下調整食 (4)
	ゼリー状(j)	とろみ状(t)				
主食			ミキサー粥⇒全粥をミキサーにかけてトロミ剤でトロミをつけたもの とろみつぶし全粥⇒全粥にトロミ剤を加え攪拌したもの とろみ全粥⇒全粥にトロミ剤を加えたもの 主食は上の3種類から選択可(嚥下・咀嚼状態に応じて選択してください)			米飯・軟飯・全粥
主菜・副菜 の形状						均質で、付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー
献立例						
	・エンゲリード ・イオンゼリー	・とろみ水 (お茶、砂糖、とろみ剤)	・ペムパルゼリー ・エブリッチゼリー ・イオンゼリー	・とろみつぶし全粥 ・魚介の精製練き(ミキサー) ・牛乳の食物(ミキサー) ・果汁(具ミキサー) ・エブリッチゼリー ・イオンゼリー	・とろみ全粥 ・魚介の精製練き(とろみ付) ・牛乳の食物 ・エビ団子のおろし粉状 ・果汁(とろみ付) ・イオンゼリー	・全粥 ・魚介の精製練き ・牛乳の食物 ・エビ団子のおろし粉状 ・果汁 ・お茶
えんげ困難者用 許可基準	許可基準 I		許可基準 II	許可基準 II・III		
嚥下食ピラミッド	L0(j)・L3の一部(t)		L1・L2	L3	L4	L4
UDF定義			区分4(ゼリー状)	区分4	区分3	区分1・2
エネルギー/日	90kcal	80kcal	700kcal	1600kcal(とろみ全粥)	1600kcal(とろみ全粥)	1700kcal(全粥)
蛋白質/日	0g	0.3g	11g	55g	55g	55g
水分/日	500ml	340ml	350ml	1600ml	1800ml	1800ml
ゲル化剤 とろみ剤	イオンゼリーの素	ネオハイトールR&E	イナアガー イオンゼリーの素	介護用ゼラチン・イオンゼリーの素 イナアガー・ネオハイトールR&E ニュートリコンク	介護用ゼラチン・イオンゼリーの素	介護用ゼラチン・イナアガー ネオハイトールR&E

嚥下調整食(分類 3.4)行事食



栄養食事指導について

疾病治療のためには、日々の食事が大変重要となります。当院では、入院中や外来診察日において管理栄養士が分かりやすく実践出来る内容の栄養食事指導を行っています。また、透析を早期から予防するために糖尿病透析予防指導を医師・看護師・管理栄養士のチームで行っています。

平成26年度	個別入院栄養食事指導者	900人
	個別外来栄養食事指導者	2,117人
	集団栄養食事指導者	672人
	糖尿病透析予防指導者	763人

栄養サポートチーム活動について

平成26年度 栄養サポートチーム算定者数
841人

ONST 公開セミナー

毎年1回、近隣施設の医療職の皆さんを対象とした「NST 公開セミナー」を開催しています。内容は、各テーマに沿った最新の研究・情報を主とした講師による講演会です。

第9回 NST 公開セミナー 平成27年11月13日(金) 18時～
詳細は、HP ご確認ください

栄養サポートチームについてはこちら

各種教室活動について

○入院患者対象の糖尿病バイキング教室

毎月1回、入院糖尿病患者さんの栄養食事指導の一環として「糖尿病バイキング教室」を開催しています。内容は、患者さんと管理栄養士がペアとなって自分にとっての適量を知るために量と内容について相談しながら料理を選択し会食します。糖尿病内科医師の作詞・作曲による糖尿病バイキング教室のテーマソング「楽しく賢く食べましょう」を歌い、理学療法士の指導に基づいた体操、管理栄養士からの栄養ミニレクチャーなど盛りたくさんな内容です。

糖尿病バイキング献立



○外来患者対象のいきいきバイキング・いきいきクッキング教室

外来糖尿病患者さんやご家族を対象として、年に2回バイキング教室、やクッキング教室を開催しています。内容は、医師・薬剤師・看護師・臨床検査技師・理学療法士・管理栄養士と一緒に調理を行い治療・生活・食事などについての話し合いなど通常の外来診察時では経験できない内容です。

外来糖尿病クッキング教室



○腎臓病教室

透析導入前の腎機能が低下し始めた患者さんを対象として、3回連続コースとして年2回開催しています。内容は、医師・薬剤師・看護師・管理栄養士からの講義・実技・試食などしっかりと腎不全について学ぶ機会となっています。

中部ろうさい病院
第10回腎臓病教室
 ～透析導入前の慢性腎臓病の方対象～

日 時：2015年5月14日・21日・8日
 14：00～15：30
 場 所：中部ろうさい病院 2階 大講堂
 募集定員：30名(先着順)

月 日	14:00～14:30	14:30～14:50	15:00～15:30
5月14日 (木曜日)	慢性腎臓病って何? (医師)	腎臓病で注意が必要な薬(薬剤師)	日常生活の注意点 ～血圧測定・むくみの見方・飲酒～ 【実技】(看護師)
5月21日 (木曜日)	慢性腎臓病の合併症 (医師)	塩分を控えるコツ ～大根の食め煮と味噌かけ大根。塩分が多いのはどっち? (検査室) 管理栄養士	日常生活の注意点 ～薬理・フットケアについて～ 【看護師]
5月28日 (木曜日)	透析と腎移植について (医師)	腎臓病で使われる薬 (薬剤師)	エネルギーアップのコツ ～でんがん製品を上手に使う～ 【試食有】(管理栄養士)

参加費：1回毎に、200円を資料代として頂きます。(会計にて支払い)
 中部ろうさい病院 栄養管理課
 TEL.052-652-2248(直通) FAX.052-652-2640

〇ろうさい嚥下調整食学習会

近隣施設の医療職の方を対象として摂食嚥下機能が低下した患者さんへの評価方法・嚥下調整食の内容などについて討議・試食等を行いながら連携を図る目的で、「ろうさい嚥下調整食学習会」を年2回開催しています。

学習会風景・試食用嚥下調整食



名古屋市食品衛生自主管理認定制度に認定されました

当院の患者給食調理場が優れた衛生管理を実施している施設として、名古屋市食品衛生自主管理認定制度で認定されました。

詳しくは、下記 URL よりご覧ください。

<http://www.shokunoanzen.city.nagoya.jp/action/announcement/detail?id=241>

(外部リンク：名古屋市の食の安全・安心情報ホームページ)

