

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 (1)	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)	・ペムバルゼリー ・エブリッチゼリー ・イオンゼリー	・とろみつぶし全粥 ・赤魚の精製焼き(ミキサー) ・牛蒡の煮物(ミキサー) ・豚汁(真ミキサー) ・エブリッチゼリー ・イオンゼリー	・とろみ全粥 ・赤魚の精製焼き(とろみ付) ・牛蒡の煮物 ・エビ団子のおろし取え ・豚汁(とろみ付) ・イオンゼリー	・全粥 ・赤魚の精製焼き ・牛蒡の煮物 ・エビ団子のおろし取え ・豚汁 ・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(※0.75kcal)	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MR&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MR&E ニュートリコンク	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MR&E	介護用ゼラチン・イナアガー ネオハイトールMR&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。

令和元年度 個別入院栄養食事指導者	1,204 人
個別外来栄養食事指導者	1,860 人
集団栄養食事指導者	221 人
糖尿病透析予防指導者	1,490 人

栄養サポートチーム活動について

令和元年度 栄養サポートチーム算定者数 742 人

○NST 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。

2019年11月29日 第12回 NST 公開セミナー

「治らない摂食嚥下障害への対応」

～認知症高齢者の食支援～

大阪大学大学院 野原幹司先生

栄養サポートチームについては[こちら](#)

○栄養ワンダー

栄養に対する興味喚起を促すとともに、管理栄養士・栄養士の職能をPRする目的で年1回開催しています。内容は①管理栄養士の仕事紹介②栄養問題のポスター掲示③栄養相談④握力・下腿周囲長の測定など盛り沢山になっています。また、お土産も配布しています。



栄養ワンダー風景



○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、2回連続コースとして毎年開催しています。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。


<腎臓病教室実施例>

中部ろうさい病院
第16回腎臓病教室

日 時：2019年10月8日(火)・11月13日(水)
13:00～15:30

場 所：中部ろうさい病院 2階 大講堂
定 員：100名(先着順)



日 時	13:00～14:10	14:20～14:50	15:00～15:30
10月8日 (火曜日) (司会:薬剤師)	腎臓の働き、 慢性腎不全の合併症 (医師)	くすりと腎臓の ふかへい関係 (薬剤師)	外食料理の 食べ方の工夫 ～減塩のコツについて～ (管理栄養士)
日 時	13:00～14:10	14:20～14:50	15:00～15:30
11月13日 (水曜日) (司会:看護師) 	腎代替療法(透析)の 実際 ～どんな生活になるか～ (医師・看護師)	浮腫と血圧管理 (看護師)	腎臓を守る食事 ～たんぱく質制限～ (管理栄養士)

参加費：1回ごとに、200円を資料代として頂きます。(当日会場にてお支払い下さい)

中部ろうさい病院 栄養管理部 水野

TEL.052-652-2248(直通) FAX.052-652-2640

○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.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000100946.html>

(外部リンク：名古屋市の食の安全・安心情報ホームページ)

