

—関係部署—

栄養管理科

—概要—

2013年度は、前年の管理栄養士2名の退職に対して正職員1名、非常勤1名の補充を行い合計5名体制で入外の栄養管理業務を行った。

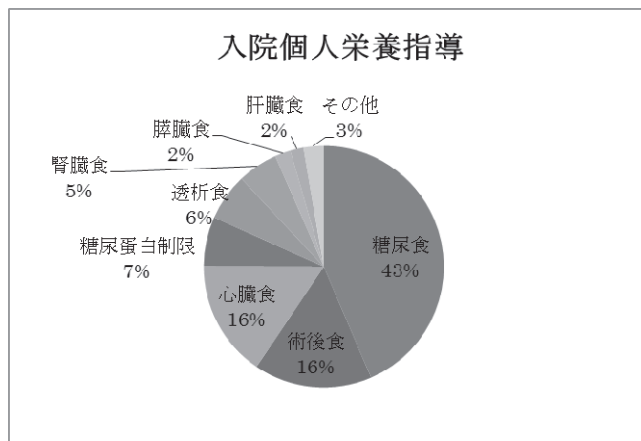
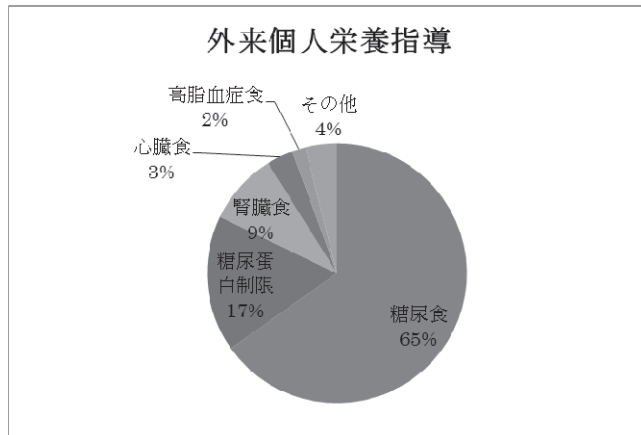
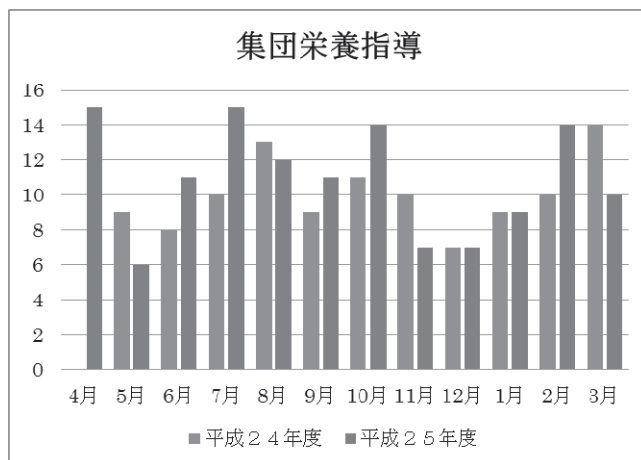
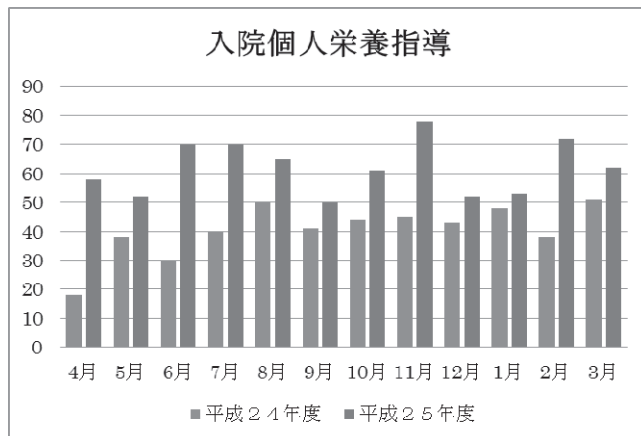
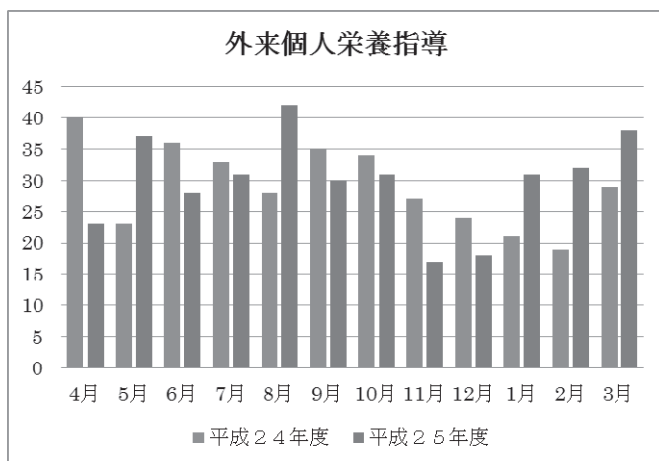
業務内容の変化としては、給食業務での給食材料を委託し、栄養指導等の栄養管理業務に集中した。

栄養指導では、入院においては心臓カテーテル検査パスや、糖尿病教育入院の増加により、栄養指導件数が入院計757件(前年に対し280件の増加)となり、外来を含めると1,149件(316件の増加)となった。

食事相談の実施件数は12月～3月で58件とし、入院患者の食事調整を実施した。入院中の特別食算定率は平均32.4%と(前年に対し5.4%低下)する結果となり、次年度において増加が望まれる。

その他には、栄養サポートチーム加算取得に向けて、専任者研修会を実施し、加算要件である専任の確保や、糖尿病透析予防指導において体制を整える等、加算算定に向けての準備年となった。また、入院給食では危機管理マニュアルを院内に設置し、災害体制を強化した。

<平成25年度 栄養指導件数>



—実績—

＜2013年度 月別給食数・給食費＞

	普通食	特別食	検食	職員	合計	1日の 平均 給食数	1日 平均 給食費
4月	15,447	7,203	625		23,275	755	925
5月	16,074	7,196	671		23,941	750	792
6月	17,199	7,717	646		25,562	830	780
7月	1,8339	8,027	664		27,030	850	867
8月	18,258	7,970	261	233	26,722	846	830
9月	17,005	7,687	248	244	25,184	823	856
10月	16,619	8,797	261	247	25,924	819	878
11月	17,025	8,291	250	235	25,801	843	877
12月	17,544	8,779	255	264	26,842	849	1019
1月	16,314	9,391	255	263	26,223	829	896
2月	14,905	8,849	234	237	24,225	848	877
3月	16,508	9,814	257	259	26,838	849	976
月平均	16,770	8,310	385	247	25,630	824	881
1日平均	551	273	12	5	842		
1食平均	183	91	4	2	280	274	293
食種別比率	65.5	32.4	1.5	0.6	100		

＜栄養士臨地実習＞

関西福祉大学 健康福祉学部 4年生 2名 2013年10月4日～2013年10月18日
武庫川女子大学 生活環境学部 4年生 2名 2013年11月11日～2013年11月22日
大阪樟蔭女子大学 臨床栄養学部 3年生 1名 2014年3月3日～2014年3月14日

＜2013年度 年間行事食(イベント食)＞

日付・行事食名	献立内容
4/17(夕) 春風御膳	・ たけのご飯 ・ 白身魚の大場焼き ・ 菜の花みそ和え ・ 清汁 ・ カルピスゼリー
5/5(夕) 子供の日	・ ちらし寿司 ・ アスパラの胡麻和え ・ 清汁 ・ かしわもち
6/21(夕) 水無月御膳	・ とうもろこしご飯 ・ 白身魚の茄子ソース ・ 冬瓜の生姜あん ・ 枝豆の冷静スープ ・ 夏みかんゼリー
7/7(夕) 七夕	・ 冷やしそうめん ・ かき揚げ ・ オクラの梅肉和え ・ 抹茶寒天
8/23(夕) 葉月御膳	・ ご飯 ・ 鶏のコーンソースかけ ・ 枝豆腐 ・ なすのピリ辛炒め ・ ゼリー
9/17(夕) 秋の訪れ	・ きのご飯 ・ チキンソテー梨ソースかけ ・ 茄子のクリーム胡麻和え ・ 紅茶ゼリー ・ 人参とさつまいもの金平
10/16(夕) 実りの秋	・ ご飯 ・ 茄子と豚肉巻き ・ りんごと白菜のサラダ ・ きのか味噌汁 ・ 芋羊羹
11/22(夕) 霜月御膳	・ きのご飯 ・ 鱈照り焼き ・ ブロッコリーのカニあんかけ ・ かぼちゃサラダ ・ 梨のコンポート
12/25(夕) クリスマス	・ ご飯 ・ ローストチキン風 ・ ミネストローネ ・ ミモザサラダ ・ パパロア
1/1(朝) お正月①	・ ご飯 ・ 盛り合わせ(黒豆・数の子) ・ 雑煮風 ・ みかん
1/1(昼) お正月②	・ お赤飯 ・ 盛り合わせ ・ きんとん ・ かぶのゆず風味浅漬け ・ 吸い物
1/1(夕) お正月③	・ ご飯 ・ ポークチャップ ・ レンコンバリサミコ炒め ・ フレンチサラダ
2/3(夕) 節分の日	・ 恵方巻き ・ いわしの塩焼き ・ ほうれん草の白和え ・ じゃが芋と白菜の味噌炒め ・ ポーロ
3/3(夕) ひな祭り	・ ちらし寿司 ・ 白身魚の香味蒸し ・ 菜の花の辛子和え・清汁・三色ゼリー

＜その他の小イベント＞

日付	行事名	献立内容
12月	大晦日	夕食に年越しそば
1月	七草の日	朝食に七草粥

＜妊産婦お祝い膳＞

- ライス
- メインプレート
 - 豚肉のミルフィーユカツ
 - 鶏のスパイス焼き
 - サーモンのレモンソース
 - トマトのチーズ焼き
 - 野菜のグリル
 - ポタージュスープ
- サラダ
- デザート盛り合わせ

