

★臨床栄養マネジメント室★

第一栄養ケア係

第一栄養ケア係は主に肥満、高血圧、脂質異常症、糖尿病など生活習慣に起因する領域の栄養サポートを行うチームです。生活習慣病は食生活や生活習慣を見直す事で予防や改善につながります。

食事療法は制限ばかりで辛くて大変そう・・・と思われている方も多いようですが、毎日の食事は元気な身体を作る基本です。

私達管理栄養士は“身体が喜ぶ健康食”“体が求める治療食”のアドバイスが出来るように一人一人の栄養状態や生活背景を考慮し、患者さんや患者さんのご家族に寄り添った栄養サポートを心掛けています。

竹田総合病院栄養科の理念でもある“いつも心に笑顔と栄養を！”をモットーに入院、外来の患者さんや地域の皆さまの“食”を支えていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。

食事や栄養の事で心配な点、不安な点がありましたらいつでもお気軽にご相談ください。

第二栄養ケア係

第二栄養ケア係の担当診療科は小児科、産科、精神科、整形外科、脳神経内科・外科です。主に、これらの診療科の外来や入院中の患者さんの栄養管理を担当しています。

小児の食物アレルギーや糖尿病、妊娠糖尿病や高血圧、脳血管疾患や神経難病による嚥下障害、心の病気が原因の摂食障害など様々な栄養の問題に対して患者さんに合わせた栄養サポートを行っています。また、回復期リハビリテーション病棟では、整形外科疾患や脳血管疾患の患者さんのリハビリテーションの効果が最大限に発揮されるよう、栄養面からサポートしています。外来においては腎臓内科の患者さんの栄養指導も担当しており、食事療法に対する不安の解消や長期的に継続していけるようなアドバイスを行っています。私たちは幅広い年齢層や様々な病態に合わせた、きめ細かい栄養ケアを患者さんに提供できるよう、チームワークを大切にして日々業務に取り組んでいます。

第三栄養ケア係

第三栄養ケア係は、主のがん患者さんの栄養サポートを行うチームです。

がん患者さんにおいては、疾病や治療に伴う影響、精神的な苦痛等、複数の原因が重なり合い栄養管理が困難な状況に陥ることがあります。私たちは、患者さん一人ひとりの栄養状態を評価し、さまざまな思いに耳を傾け、常に最適な栄養療法が提案できるよう栄養サポートを実践しています。また、チーム医療の連携を強化するために、がんの栄養管理・栄養療法に関する高度な知識と技術を取得できる『がん病態栄養専門管理栄養士』の資格取得にも積極的に挑戦していきます。

栄養は治療を行う上での土台であり、栄養に秘められる底力は素晴らしいものがあります。栄養の力を最大限に発揮できるよう、患者さんの『食に対する思い』を大切に、私達にしかできないことを精一杯努力していきたいと思っています。

当院は管理栄養士が病棟配置となっておりますので、どうぞお気軽にお声かけ下さい。

★NST室★

当院は「口から食べる重要性」に特に力を入れて全病棟他職種協働のもと栄養管理を実施しています。

NST室は其中でも高リスクの症例をマネジメントする部署です。院内には5つのNSTチーム(消化器科、ストローク、外科耳鼻科、内科、回復期)があり、NST委員会を軸にシステムアプローチを推進しています。

医師、看護師、薬剤師、リハビリ、管理栄養士が力を合わせて「栄養の力」で患者さんをサポートしています。



★給食マネジメント室★

❀ 食事サービス係 ❀

栄養士業務

栄養士の業務内容は、大きくわけて献立管理業務、衛生・安全管理業務、栄養指導業務があります。

献立管理業務は、患者様の状態に合わせた献立作成が主になります。献立は季節の食材を取入れたり、行事食を実施するなど、患者様に少しでも楽しんで頂けるような献立を考えております。

衛生・安全管理業務では、厨房内の TT（時間・温度）管理に関わる帳票管理、患者様に適切な食事が提供されているかを確認する安全管理、ニュークックチルには欠かせない、再加熱カートの運用管理を行っています。

栄養指導業務では、院内・外のイベントに参加し、一般の方を対象とした栄養相談や、人間ドックを受診された方を対象とした栄養指導を行っています。



🌸 クッキング係 🌸

調理業務

現在9名のスタッフで、下処理、調理、冷却、保存までの業務を行っています。
ニュークックチルシステムにとって重要な衛生管理を徹底し、スチームコンベクションオーブンを使用して大量の煮物や焼き物。真空調理を用いての個別対応やアレルギー対応食等を調理し、最近ではロールケーキや水羊羹などスイーツや和菓子作りにも力を入れています。

患者さんが安心して食べられる食事、おいしい食事を提供できるように、これからも他エリアとの連携を取り頑張っていきたいと思えます。＼(^o^)/おー！！



前盛り・トレイメイク業務

現在21名のスタッフが早番、中番の交代勤務で行っています。

前盛りとは、冷却保存された料理を配膳時間に合わせて事前に盛り付ける作業のことです。当院ではニュークックチル方式が採用されているために全て冷たいままの盛り付けとなります。

動物性油脂や粘性の高い料理（カレー・八宝菜）などは固まってしまうため、きれいに盛り付けるのはなかなか容易ではありませんが、短時間で衛生的にかつ美味しそうに盛り付けるか日々考えながら作業しています。

トレイメイクとは、前盛りされた主食、主菜、副菜、果物などをベルトコンベアで流れてくるトレイに食札の情報通りにセッティングしていく作業です。1回に600膳ほどトレイメイクする中で、個別対応やアレルギー対応食の付け落ち、付け間違いに注意して作業しています。

黄色いトレイに乗った料理は再加熱を経て患者さんの元へ温かく配膳されます。



❀ 配膳係 ❀

配膳洗浄業務

「患者さんに喜ばれる食事の提供」を第一に考え業務に取り組んでいます。食事の配膳から下膳、食器洗浄までの業務を行い、質の高い業務を目指し、スタッフ全員が一丸となって日々業務を行っています。

私たちの配膳業務は患者さんのベッドサイドまで食事を届けて笑顔の間近で見ることができ、「美味しかったです。」と声をかけて頂くことができる、まさに「食が人と人をつなげる」素晴らしい業務です。

これからも厨房とベッドサイドをつなぐ架け橋でありたいと思います。



❀ 事務係 ❀

発注・検収業務

給食食材の発注、検収、在庫管理を事務員2名で行います。

納品された現物と納品書、発注書との照合を行い、発注どおりの納品がなされたことを確認する細かい作業から、たくさんの食材を保管する力仕事までを毎日行っています。

忙しい中でも迅速丁寧を心がけています。



★財団関連施設★

芦ノ牧温泉病院

当病院は、週1回のNST回診を行い、患者さんの栄養改善のためにチームでサポートしています。また、食事は季節にあった行事食を毎月提供し、患者さんに安全でおいしい食事が提供できるように努めています。



エミネンス芦ノ牧

エミネンス芦ノ牧の栄養科について紹介致します。介護老人保健施設であるエミネンス芦ノ牧は委託業者と連携をとりながら、ごはんなら炊きたて、お料理は温かく出来たてのおいしいものを提供するクックサーブ方式で利用者様に食事をお届けしています。

特に好評なのが行事食でお誕生日会メニューを松花堂弁当に盛り付けしたり、ケーキを提供したり、四季折々の行事やイベントの時は利用者様に家庭で食べた思い出の料理や季節を感じられる料理をスタッフと協力して考案しています。

主食のおにぎりなども一人一人に応じた一口大のおにぎりやソーメン、ソバなど、”食べる事は生きること”をモットーに利用者様に提供して食べる喜びを感じて頂き笑顔になれるようにと願って、調理・配膳しています。



竹田ほほえみデイサービスセンター

通所リハビリテーション TRY

認知症専門デイサービス OASIS

認知症専門デイサービス OASIS 2号館

“食べる喜び”と“作る喜び”

デイサービスの食事は、当法人内で調理し、配送しております。

栄養をきちんと摂ることはもちろんのこと、食べる楽しみを感じていただけることが私たちの喜びと考えており、栄養管理と衛生管理に留意し、様々な工夫をしています。

献立に季節のものや祭事・行事食を取り入れ、美しい盛り付けと彩りに配慮しています。手作りのおやつは大変好評をいただいています。

利用者様ひとりひとりの対話を大切にし、個々の状態に合わせた食事形態、要望や嗜好に対応した献立の提供を行っています。

