

「栄養科の業務について」**栄養科 井堀 園美**

3 月に当院で発生した食中毒については、患者さまの診療を行う病院において、このような事態を招いたことについて、患者さま、ご家族ならびに市民のみなさまに対して誠に申し訳なく、深くお詫び申し上げます。今後とも、業務の再点検を行い、再発防止に努めてまいります。

また、食中毒の発生しやすい季節に向けて、患者さまが安心して食事を取って頂けるように、職員一同、気を引き締めて衛生管理に最大限の注意を払います。

さて、先日テレビ放映された NHK スペシャル『食べて治す』をご覧になった方はいらっしゃるでしょうか。寝たきりの患者さまが栄養サポートチーム（医師・薬剤師・看護師・理学療法士・管理栄養士）のチームワークにより見違えるほど元気になっていく様子が感動的に描かれており、又食べることが健康の回復に深く関わっていることが紹介されていました。

入院中の食事は、患者さまにとって唯一の楽しみであると共に治療

や予防のための大切な手段です。当院の給食サービスは、少しでも入院生活を快適に過ごしていただくために、好きなメニューを選ぶ<選択メニュー>、暖かいものは暖かく、冷たい物は冷たく給食する<適温給食>、季節感あふれる<行事食>や<メッセージカード>、出産後の妊産婦さん対象の<お祝い膳>を実施し、好評を頂いております。

また、人間栄養学を基本に、食べた物が体内でどのように利用されるか研究し、栄養状態の評価・判定を行い、食事の中で、適切な栄養補給ができるように力を注いでいます。

昨今、栄養サポートチームによる栄養管理を実施する病院が増えています。患者さまの Q O L（Quality of life：生活の質）を向上させるだけではなく、死亡率、平均在院日数、再入院率、合併症発生率をも低減させるため、医療費節約の効果も期待されています。当院でもチームで糖尿病教室、回復期リハビリテーション病棟脳卒中家族教室などを開催

し、患者さまやご家族の方に、栄養治療についてお話しする機会を設けています。

病棟訪問も栄養科で実施しています。入院中の患者さまの身体状況、食事摂取量、嚥下（えんげ：飲み下すこと）の状態及び嗜好等について病棟スタッフと情報交換し、実際、食事時間にベットサイドを訪問して、個々の患者さまが今どのような状態で、どのような食べ物であれば食べることができるのか伺いながら、スタッフと連携をとって最善の栄養摂取方法と食事内容の選択を行っています。このように、おいしく召し上がって頂けるように献立や食事内容を工夫し、“食べて治す”を推進しています。

栄養摂取方法にはさまざまな方法があります。血管に栄養剤の点滴を入れる方法や胃や腸にチューブを通し栄養剤を入れる方法等がありますが、栄養を摂ることはできても満足感は得られません。食べることによって、患者さまの生きる意欲が湧いてくることが一番の治療効果と考えています。

生活習慣病や高齢化等により口から食べることができない患者さまの増加は、新たな社会問題となっています。

これからも、個々の患者さまが満足して食事を召し上がって頂けるように、オーダーメイドの栄養管理を充実していきたいと思っています。更にチーム医療に積極的にに関わり、患者さまの生活の質向上に貢献していきたいと考えています。

治療中の食事について何かわからないことがありましたら、主治医にご相談ください。栄養相談を行っています。



お祝い膳