

# 栄養管理

2022.07.13 ver.01

1. 食養管理室について
2. 安心・安全に配慮した食事提供
3. 栄養相談について
4. オンライン栄養相談について

## ご案内

この記事で取り扱っている内容は、Webでも紹介しています。  
右記QRコードよりアクセスしてご覧ください。

QRコード



# 1. 食養管理室について

## ■私たちはこんな業務を行っています。

食養管理室では病気の治療や回復に貢献できるよう、栄養面から患者さんをサポートしています。主に栄養管理と給食管理の業務を行っています。

### 【栄養管理業務】

- ・管理栄養士は栄養管理フローに沿って病態や身体状況、臨床検査値、食事の摂取状況等を評価し、栄養状態が良好であるかを判定しています。
- ・入院患者さんで特別な栄養管理の必要性があると判断された方には栄養管理計画書を作成し栄養介入を行っています。  
また、NST(栄養サポートチーム)をはじめとする院内での様々な多職種チームと連携し、専門性を生かした活動を展開しています。

### 【給食管理業務】

- ・当院の給食は病態別および成分栄養別に約220の食種と約300のコメントを設けて、個々の患者さんに合わせたきめ細やかな食事提供を行っています。  
さらに、約30種類の経腸栄養剤を取り扱っており、栄養摂取量の維持向上を図っています。
- ・当院の食事は給食会社へ全面委託しています。安心・安全な給食を提供するため、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた作業工程、温度管理等を行っています。  
衛生管理に配慮するとともに、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく提供できるよう努めています。

《 Q 》 病院食では選択メニューはありますか？

《 A 》

朝食時に一般食(常食・全粥)の方のみ、米飯食かパン食を選択できます。パン食を希望される方はお申し出ください。(特別病棟の方は常食のみ和食か洋食を選択できます。)

《 Q 》 食事の種類(食種)は誰が決めるのですか？

《 A 》

食事は治療の一環として担当医師が患者さんの体格や疾患等を考慮して食種を決定します。

《 Q 》 食欲低下で食事が進みません。どうすればよいですか？

《 A 》

病棟担当栄養士がベットサイドにお伺いし食べやすいものを提供できるよう調整します。

《 Q 》 入院中に食べられないものがある時、どうしたらよいですか？

《 A 》

食物アレルギー等で食べられない食品がある場合は、入院受付窓口でお申し出ください。入院中の方は担当医師または看護師、病棟担当栄養士にお伝えください。食物アレルギーや宗教での禁忌食品には個別に対応しています。

《 Q 》 味が薄くて食事が進みません。もう少し味を濃くできませんか？

《 A 》

病院食は一般食と治療食に大別されますが、塩分は日本人の食事摂取基準(2020年版)を考慮して、一般食でも1日の塩分量を8g未満に設定しています。

日本人の塩分摂取量は成人男性10.9g、成人女性9.3g(令和元年 国民健康・栄養調査結果より)ですので病院食が薄く感じることはあると思います。

食事が進まない場合は病棟担当栄養士にお声がけください。



一般病棟 常食3  
昼食の一例

## 2. 安心・安全に配慮した食事提供

### ■ニュークックチル方式での衛生管理

・「ニュークックチル」は、食材を加熱調理後90分以内に3℃以下に冷却、チルド保存、盛り付けを行い、食事を提供する直前に配膳するカート内で最終加熱を行う調理方法です。従来の「クックサーブ」に比べ、加熱終了から食事提供までの時間が短く、再加熱後に人の手が加わることがないため、より高い安全性を確保することができます。また当院では、適正な温度管理を行うため温度管理システムを導入し、24時間モニタリングを行っています。



温度管理システム(厨房設備)



温度管理システム(再加熱カート)

・ニュークックチル方式による作業工程では、適切に芯温管理を行うためスチームコンベクションオープンや、急速冷却を行うブラストチラー、また冷却した食材を保管する大型のチルド庫を厨房内に設置しています。



スチームコンベクションオープン



ブラストチラー



チルド庫内の様子

・食事提供前にカート内で最終加熱を行い、病棟へ配膳をします。

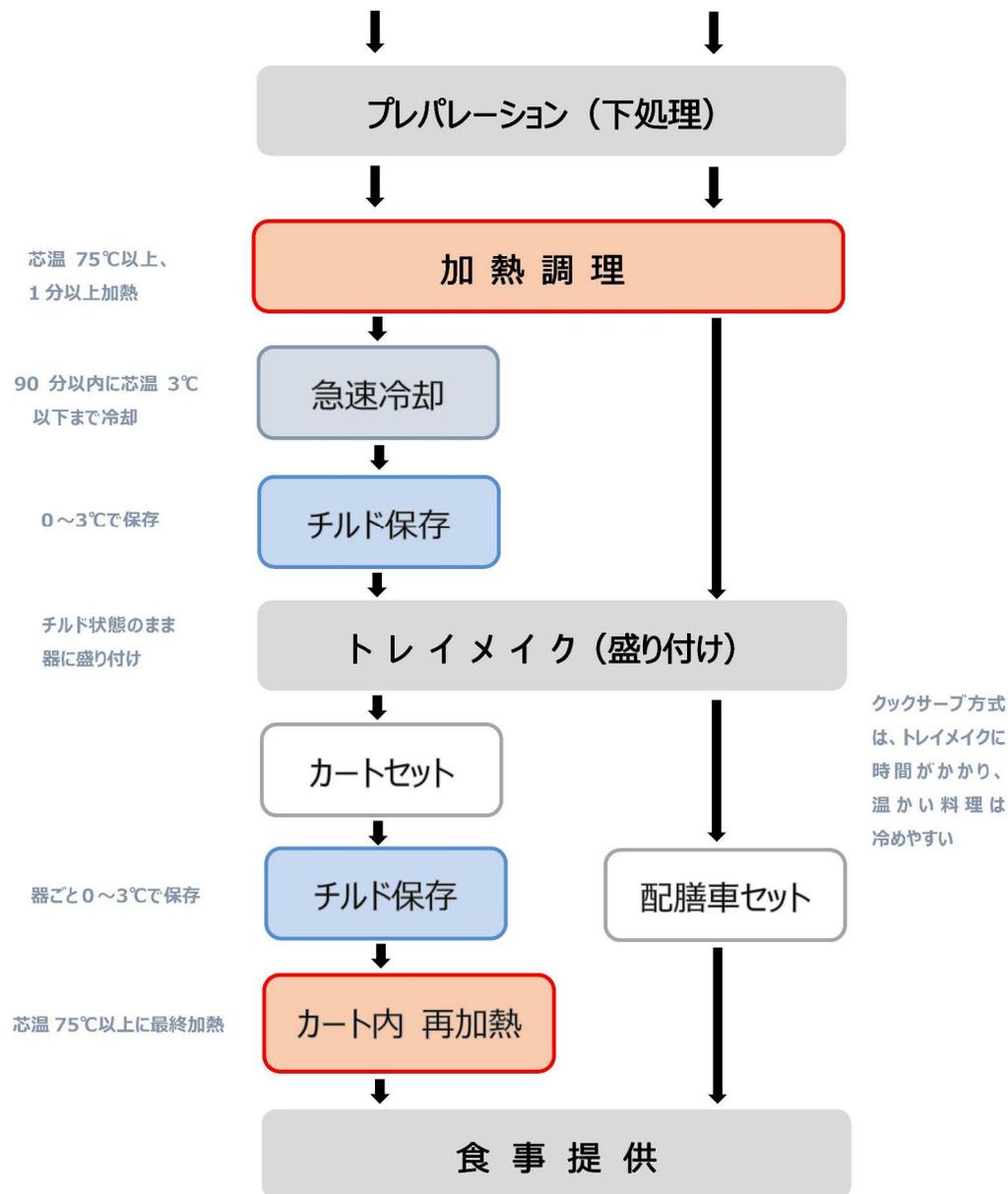


### ニュークックチル方式

計画調理・事前盛付・カート内再加熱

### 従来の方式 (クックサーブ方式)

当日調理・当日提供



食事提供

## 3. 栄養相談について

### ■ 栄養相談とは？

・食事療法が必要な患者さんには医師の指示に基づいて栄養相談を行い、適切な食生活を送れるようアドバイスしています。  
入院中や外来通院中の患者さんのほか、ご家族の方も同席頂くことが可能です。

・栄養相談は事前に医師による予約が必要となりますので、ご希望の方は担当医師にお声がけください。ご不明な点がございましたら、2号館1階1Rの栄養相談担当(管理栄養士)までお問合せください。  
(2021年度 栄養相談実績 4111件)

《 Q 》 栄養相談の場所はどこですか？また、どのくらいの時間がかかりますか？

《 A 》

外来で通院される方は、2号館1階1Rの相談室で、入院中の方は病棟内の相談室で行います。1回30分程度の時間を頂いています。  
※受付時間は月～土曜日の9:00～16:30(休診日を除く)

《 Q 》 オンライン栄養相談とは何ですか？

《 A 》

オンライン専用アプリ(MeDaCa)を用いてビデオ通話で栄養相談を行います。通院しなくても自宅等で空いている時間に受講することが可能です。患者さんの食事記録(写真)から栄養価計算をして食事内容の評価を行なっています。事前にMeDaCaアカウントの登録、当院との連携申請が必要です。

《 Q 》 MeDaCaアカウントの登録、当院との連携申請はどのようにすればいいですか？

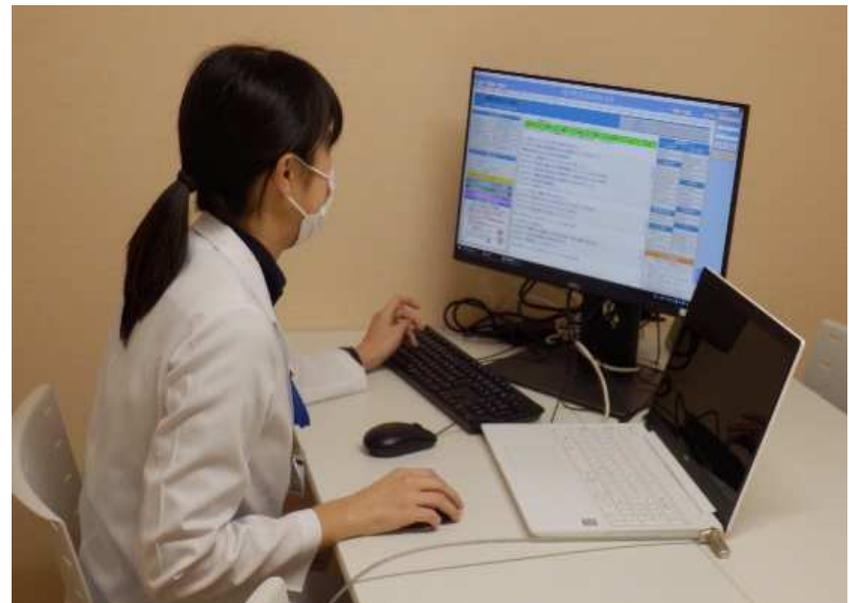
《 A 》

1号館1階総合案内カウンターにて登録のご案内をしています。「診察券」と「保険証」をご用意頂き、本人確認・承認を受けてください。(承認後、院内のサービスをご利用いただけるまで最大1時間かかります。)

管理栄養士との栄養相談(対面)



オンライン栄養相談



## 4. オンライン栄養相談について

# オンライン栄養相談 はじめました

<このような方にお勧めです>

- ・食事が気になるけれど通院が面倒。
- ・忙しくて時間が取れない。
- ・コロナ禍で外出が心配。
- ・病院だと緊張してうまく話せない。



ご自宅や  
外出先で

スマホやパソコン上で、  
栄養相談を受けられます。

MeDaCa  
アプリ

スマホアプリ『MeDaCa』の  
ビデオ通話を利用します。

アプリのご登録と当院との連携が必要となります。

ご登録いただくと、慶應義塾大学病院から、  
「外来の待合呼び出し / おくすりの準備完了」メッセージや  
「検査記録 / おくすり情報」のデータなども受信できるようになります。

※ MeDaCa はパソコンでもご利用いただけます。  
ご利用開始までの流れは、ご案内チラシをご確認ください。

### ご利用の際の留意点

- ・栄養相談を受けるには、医師からの依頼が必要です。
- ・初回の栄養相談はご利用いただけません。2回目以降はオンライン栄養相談をご利用になれます。
- ・通信費はご利用者さまの負担となります。予めご了承ください。

ご興味のある方は、当院栄養士までお声がけください。

お問い合わせ：2号館1階（1R）栄養相談（内線 62077）