

近森オルソリハビリテーション病院 臨床栄養部

谷本 真紀・氏原 久実

2025 年の概要

2022 年から「①オルソ栄養士の質の維持・向上」、「②栄養食事指導の拡充」、「③食事サービスの向上」を掲げ、取り組んできた。

特に③食事サービスにおいては、近森会グループ全体で様々な取り組みを行った。グループ全体では「献立統一化」、「食種・食形態の集約化」、「選択食の提供数の削減」を行った。当院では、選択食アンケートの作成を院内のスタッフに委託し、配布日数を減らしたことも併せて行ったことで、グループ全体での人件費削減につなげ、委託給食会社との関係性を維持する事ができた。

また、食材料費の高騰により国産米から外国産米への変更を余儀なくされ、水分量の調整などで、国産米に近い味を再現する調整などを行い、食材料費の増加を食い止めた。今後も食材料費、人件費の上昇が予想されるため、持続可能な給食・食事サービスの模索を次年度も継続していく必要があると感じている。

①②においては、2024 年度の診療報酬改定により自発的に GLIM 基準による栄養診断を行い、栄養管理計画書の内容の見直しを行った。また、院内の入退院支援事業に参加し、患者の入院から退院までの支援内容について他職種と協議をしながら可視化シート作成に携わった。次年度は、診療報酬改定があるため、引き続き円滑な栄養管理体制の整備を継続していく。

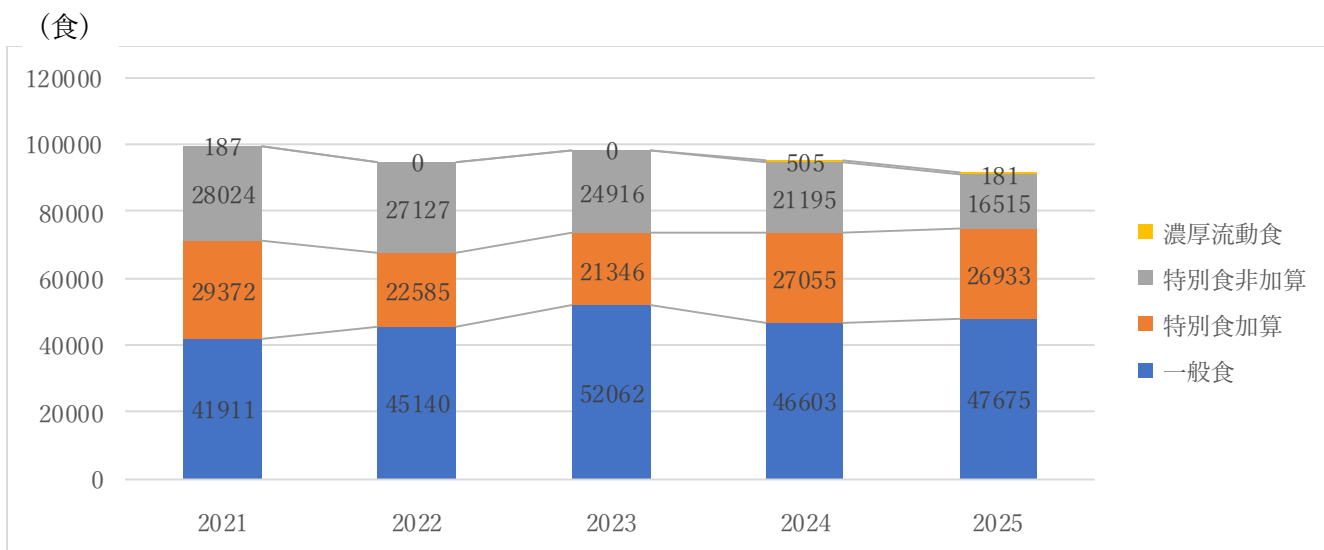
他にも、院内の委員会に積極的に参加し、院内勉強会の資料作成やラウンドへの参加など、活動範囲が広がっており、他部署との連携しながら、業務内容の調整しつつ発展的な活動を継続していく。

給食状況報告

給食提供数は年間食種別食数（表 1）の通りで、前年（2024 年：95,358 食）より 4,054 食減少、特別食比率は 47.8%（2024 年：51.1%）と減少している。前年 1 月より地域包括ケア病棟となり、内科患者の入院が入り、特別食の提供数は一定数あるものの、食事摂取不良の対応として、一般食へ変更していた事例もあり、柔軟な食事対応の必要があったと考えられる。また、食数が例年に比べ減少傾向にあるが、コロナ関連で一時入院の受け入れが止まることや、本院での整形外科手術の件数減少により、転院候補に挙がる患者が少ない時期があったことが影響されていると考えられる。

表 1：給食状況報告

年間食種別食数 ＊延べ人数ではなく食数			
一般食	常食	39,202 食	42.9%
	学童食	0 食	0%
	軟食	8,473 食	9.3%
	流動食	0 食	0%
特別食	加算	26,933 食	29.5%
	非加算	16,515 食	18.1%
	濃厚流動食	181 食	0.2%
計		91,304 食	100.0%



嗜好調査は前年と同様に、新型コロナウイルス感染予防を考慮し退院時アンケート（2024. 9. 1～2025. 8. 31）の『食事について』『栄養士からの説明』のデータを集計し、評価・考察を行った。

患者の男女比率は3：7と前年並み。特別食の内訳では高血圧食が40.0%、糖尿病食が33.2%と2食種で70%以上を、続いて特別減塩食、腎臓食、脂質異常食、その他の食種が占めた。

味付けは、34%と「良い」の評価は前年と変わらず、「悪い」が9%と前年（8%）と変わらない結果であった。他の評価においても前年と変わらない結果であった。

次年度は、7月末から始めたグループ内献立統一へ移行してからの結果が明らかになるため、献立内容の調整をグループ内のスタッフと随時検討していく。

栄養食事指導

栄養食事指導は、年間44件を実施した。加算、非加算ともに昨年より件数は減少した。感染症の流行により、介入を自粛し、必要最低限の患者への介入に留めたためと考えられる。

外来指導は例年と同様に感染対策のため、運用を縮小していたが、次年度からは、骨粗鬆症患者に対しての関わりを他部署と検討中であり、介入の機会を模索していく。

表2：栄養指導件数

個人栄養指導料	入院指導	43 件	加算	5 件
			非加算	38 件
	外来指導	1 件	加算	0 件
			非加算	1 件
退院時共同指導料 2			13 件	

人事

病院管理栄養士は昨年と同様、2名体制であった。
給食委託会社（a i mサービス）スタッフに関しては、多少の入れ替わりがあったものの、ほぼ昨年からの配置スタッフで、病院管理栄養士との連携も円滑で、信頼できるパートナーであった。今後も良好な関係で、共に食事サービスの向上を図っていきたい。

表 3：職員配置数(2024 年 12 月時点)

職員配置数	
病院	管理栄養士 2 名
委託会社	栄養士 1 名
	調理師 2 名
	調理員 5 名

2026 年の目標は、「①栄養管理業務の質の維持・向上」、「②栄養食事指導の拡充」、「③食事サービスの**発展**」の 3 本柱を掲げる。

当院の管理栄養士は長年オルソに携わりながら、毎年様々な活動を行ってきた。在籍期間が長くなると業務に慣れが生じる事があるが、現状に留まらず視野を広げ、自部署のみならず他部署とも積極的に連携し、より発展的な活動を継続していきたい。

①について、診療報酬改定により業務内容の変化が想定されるため、栄養管理の業務内容の見直しを行い、他部署とのスムーズな連携がとれるよう対応を模索し、患者への退院調整への貢献につながる活動を継続していく。

②について、外来患者への骨粗鬆症に関する指導媒体の作成などを他部署と協議中であり、栄養指導につながるような活動を進めていきたい。

③については、この 1 年、給食経営に関してグループ全体で取り組み、人件費削減を実現することができた。しかし、食材料費の是正において、昨今の物価高騰の煽りを受け、改善に至る事ができなかった。引き続き、人件費増加は続くことを踏まえ、少ない人員数でも業務が遂行できるよう業務内容の調整を行いながら、患者の満足度につながる、残食の少ない献立内容の検討を行っていけるよう、グループ全体で取り組みを進めていきたい。これらの考えから、目標の文言を「改革」から「発展」へ変更することとした。給食は、長い入院生活のなかで楽しみの一つであり、かつ治療食としての教育媒体でもある。いろんな側面を持つ病院給食の本当の意味を問いながら、現行サービスを見直し、持続可能な食事サービスへの改革を行っていく。