

オルソリハビリテーション病院・臨床栄養部

科長 吉田 妃佐

2020 年度の概要

2020 年は回復期の当院でも、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、対策対応を行いながらの運営となった。急性期病院での手術件数の減少だけでなく、在宅からの直接入院への配慮事案などがあり、2019 年にはほぼ満床であった稼働率の維持には至らなかった。入院患者の食生活においても、お見舞い客の制限や差し入れ食品についての制約なども生じ、患者の病院給食についての認識や要望には少なからず変化があったと感じる一年であった。また患者とご家族との物理的な距離の変化から、特に食事摂取不良や体重減少が見られていた症例については、看護部、相談室などと連携を強めながら、患者、ご家族の不安や懸念に、今まで以上に細かく情報提供と共有を行う必要性を痛感することが多かった。

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、前年度(2019 年度：106,315 食)より-1,946 食となり、病床稼働率の高かった 2019 年度からは-1.8%減となった。特別食比率は 68.2% (2019 年度：62.3%) と直近の 3 年で漸増している。整形外科的な食形態や食具の対応の他、嚥下食に準ずる食形態調整、食事摂取不良や栄養状態の改善遅延者への補食プランなど、迅速で整合性のとれた臨床対応を実施するため、業務改善に取り組んだ。

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	30,658 食	29.4%
	学童食	36 食	0%
	軟食	2,515 食	2.4%
	流動食	0 食	0%
特別食	加算	36,565 食	35.0%
	非加算	34,595 食	33.2%
	濃厚流動食	0 食	0%
計		104,369 食	100.0%

嗜好調査はコロナ感染予防対策として、前年までの対面聞き取りでのアンケート調査は行わず、退院時アンケート（2019.9.1~2020.8.31）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。そのため例年実施していた主食、副食などについての個別評価は実施できず、盛り付け、味付け、ボリュームについての全体的な評価を検討する結果となった。一方、調査対象期間が 1 年間と長期であったことから、短期間のアンケートでは拾いづらい提供数の少ない食種からの意見を回収することができた。

患者の男女比率は 29：71 と例年並み。特別食の内訳では高血圧食が 49%と半数を占め、糖尿病食が 27.5%、残りを特別減塩食、腎臓食、脂質異常食が等分した。

味付けの評価は「良い」が 38%→45%と向上。前年 54%と高かった「薄い」については患者アンケートに項目がなく「普通」の 49%が置き換わっている印象であった。ボリュームにつ

いての全体的な評価は本年度が初めてであったが、「多い」の回答が 34%と予想外に高かった。主食量は個別対応していることから副食量についての評価が主と思われ、今後の献立見直しの際に、量調整することで予算内での材料の質向上を図っていくなどの参考としたいと考える。

栄養士からの食事説明については 93%から「理解できた」との評価を得た。内実としては入院時の面談、栄養指導、クレーム対応、退院時指導などすべての栄養士対応への総括評価となっていると思われる。今後とも栄養サポートへの理解を得られるよう研鑽していきたい。

## 栄養指導

栄養指導は、年間 195 件を実施した。2019 年度の 143 件から 52 件 (+36.4%) の増となった。算定件数は 60 件(2019 年度 64 件)と平年並みであるが、非加算の栄養指導を必要な患者に適時・適切に実施し記録をカルテに残した。一般病棟では認知症などで指導適応外の患者が増えている背景はあるが、来期は外来指導を含め拡充を図っていきたい。

表 2：栄養指導件数

入院指導	192 件	加算	60 件
		非加算	132 件
外来指導	3 件	加算	3 件
		非加算	0 件

## 人事

病院管理栄養士 1 名が 2019. 11 月～2020. 12 月まで育休となり、補充として 2019. 12 月～近森会内から 0.5 人の応援を得る体制で運用した。

給食委託会社（a i mサービス）スタッフは、8 月に支配人の交代があったが、栄養士、調理師、調理補助者については退職・転出者はなかった。

表 3：職員配置数

職員配置数	
病院	管理栄養士 1.5 名（うち 0.5 名応援）
委託会社	栄養士 2 名
	調理師 3 名
	調理員 5 名

2021 年は再び栄養士 2 名体制での業務となるため、各々業務目標を一定区分して質向上に取り組む予定となっている。ひとつは専門性の高い回復期の栄養サポート、ひとつは献立改正による患者満足度 UP である。業務の標準化・効率化を図りつつ、収益への貢献を果たしていきたい。