

栄養管理基準（業務指針）

1. 栄養管理の基本姿勢

患者の疾病治療のために、医師の指示に基づき、適正な栄養の質と量を充足した栄養基準を設定し、基準量を満たすとともに、個々の病状に応じ、美しく安全な治療食としての目的を満たす内容とする。

また、治療食の結果を調査し、常に目的達成のための追及を行う。ことに患者の栄養教育及び指導をすることによって、適正な栄養管理を実施し早期治療に貢献するものとする。

<病床数・給食数及び主な機器等>

病 床 数	539床 (一般病棟：428床、精神病棟：33床、結核病棟13床、感染症病棟6床、緩和ケア病棟：19床、救命救急センター：20床、NICU9床、GCU11床)
給 食 数 (令和6年度実績)	<div>○1日平均給食数 889食</div> <div>○延べ給食数 324,405食</div> <div> <div>[内訳]</div> <div>一般食 99,264食</div> <div>加算特別食 118,954食</div> <div>加算外特別食 106,187食</div> <div>(再掲)濃厚流動食 8,936食</div> <div>ミルク 15,248食</div> </div> <div>※一般食：通常食、青年食、妊婦食、産褥食、学童食、幼児食、離乳食</div>
病 棟 数	14棟
厨房システム	ドライシステム 中央配膳
食 器	強化磁器・ガラス製、メラミン製
配 膳 車	自走式保温保冷配膳車14台・手動式保温保冷配膳車1台・簡易配膳車2台
食器の消毒	カートイン式蒸気消毒保管庫 昇降式食器消毒保管庫
食 堂	病棟各階に1～2食堂
給食システム	大和電設工業 ニュートリメイト

2. 栄養基準量の設定

患者給食の栄養基準量は、「院内約束食事箋」（資料別表1）による。

3. 献立の立案作成

- 甲の立地条件を十分勘案し、季節性、地域性、郷土食についても考慮したものとする。
- (1) 甲の食品群別加重平均栄養旬報を満たすものとし、給与栄養量が疾病に応じて各栄養素が過不足なく配分されていること。また、たんぱく価・脂質の種類なども十分配慮する。栄養管理システムのライブラリー基本01～28は、そのまま保持すること。
 - (2) 食品衛生上の注意が十分払われるよう検収は品質・製造日・消費期限・規格・等級・産地・温度等をチェックする。牛肉は納入業者の証明書により感染がないことを判断する。また、有害添加物に留意するとともに食中毒の発生に十分注意し、食品衛生面に万全を期す。
 - (3) 患者の嗜好を尊重した献立内容とする。
嗜好調査、残食調査等をきめ細かく実施し、結果を献立内容にフィードバックする。
嗜好調査：年1回以上実施。
残食調査：残食表・残菜総量調査は毎食、病棟別残菜量調査は1ヶ月に2回以上実施。
喫食調査・聞き取り：随時
 - (4) 選択食システムにより、患者個々に適した給食を提供する。
 - (5) 治療食として望ましい食材料を使用するとともに季節の食品を上手に使用し経済性を高める。なお、一部食材料については、甲が指定したものを使用すること。
 - (6) 調理については、献立の趣旨を十分に理解し、刻み方、調味料の使い方、煮方、焼き方等について献立と調理を調和させるよう常に努力する。
 - (7) 地産地消に配慮するものとする。

4. 治療食の充実

- (1) 常に、患者個々に適した治療食（食品の選択、調理形態等）を提供する。
- (2) 胃切除等の術後及び妊娠糖尿病の患者を対象に分割食、肝硬変等の患者を対象にLES食を実施する。
- (3) 嚥下食・アレルギー除去食・化学療法や薬物等で食欲低下をきたした患者等に配慮した治療食とする。これらは常に内容を改善し質の向上を図り、最善の治療食を提供する。
- (4) 選択食を昼食と夕食に実施する。
- (5) 幼児・学童を対象におやつ、妊産褥婦に補食を、緩和ケア病棟用におやつを実施する。幼児期・学童期の喫食量が向上するよう献立作成に努める。
- (6) 全患者に対し、季節に応じて毎月1回のグルメ食（イベントメニュー）を実施する。
- (7) 全病棟、保温保冷配膳車により適温給食を実施する。保冷は10℃以下、保温は65℃以上に管理する。
- (8) 適時配膳により、日常生活スタイルに近づけると共に、栄養生理学上望ましい摂取時間とする。
- (9) 医師より約束食事箋にない食事の指示が出た場合には、甲管理栄養士の指示に従い料理を提供すること。

5. 食札・食数管理

食数・食札管理は、発生源入力のオーダリングシステム（電子カルテシステム・栄養管理システム）の食種情報により行う。選択食の把握は、選択食システムにより行う。付き添い食の把握は栄養管理システムにより行う。

6. 作業

作業のマニュアル化を図り、作業の均一化・効率化に努める。※作業内容：資料別表2

7. 栄養指導

甲の行う栄養指導相談業務に協力し、必要に応じ提供した食事の喫食状況の聞き取り調整等を実施する。

8. 検食の実施

検食として、甲の医師及び管理栄養士に毎食通常食（又は特別食）を提供すること。
乙は盛り付け前に食事の確認を行い、治療食の適否を確認してから盛り付けを行うこと。
乙は結果を基に、おいしい治療食づくりに役立てるものとする。

9. 保存食

原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器に入れて密封し、-20℃で2週間以上冷凍保存する。原材料は、特に洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

10. 衛生および安全管理

衛生管理の万全を期するために「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号（最終改正平成29年6月16日生食発第0616第1号））を基準とし、食品の衛生的扱い、従事者の衛生管理、機器の適正使用、安全管理に努める。

- ・施設設備や機器類の清掃・消毒、機器類等の保守点検（定期）
※厨房内主要備品一覧：資料別表3
- ・給食材料の適正保管・汚染・腐敗防止
- ・調理従事者の衛生チェック
- ・調理従事者の健康管理と検便（健康診断項目・検便項目 資料別表4）

11. 業務内容向上のための連絡・打ち合わせの実施

甲と乙は、業務向上のための連絡・打ち合わせ会を定期及び随時に実施するものとする。

12. 毎日の業務内容の記録

乙は、毎日の業務内容について、甲の指定する帳票その他に記録し、整備しておくものとする。