

栄養管理部のご紹介



＜ 入院患者さんの栄養管理と食事の提供 ＞

治療の一環としての食事

病態に応じた栄養配分と身長・体重・年齢
嚥下機能・アレルギーなどに配慮して
一人ひとりに応じた食事を提供します



非常災害時用の食品も備蓄しています



嚥下調整食1



嚥下調整食4

嚥下リハビリテーション学会の食分類に応じた食形態



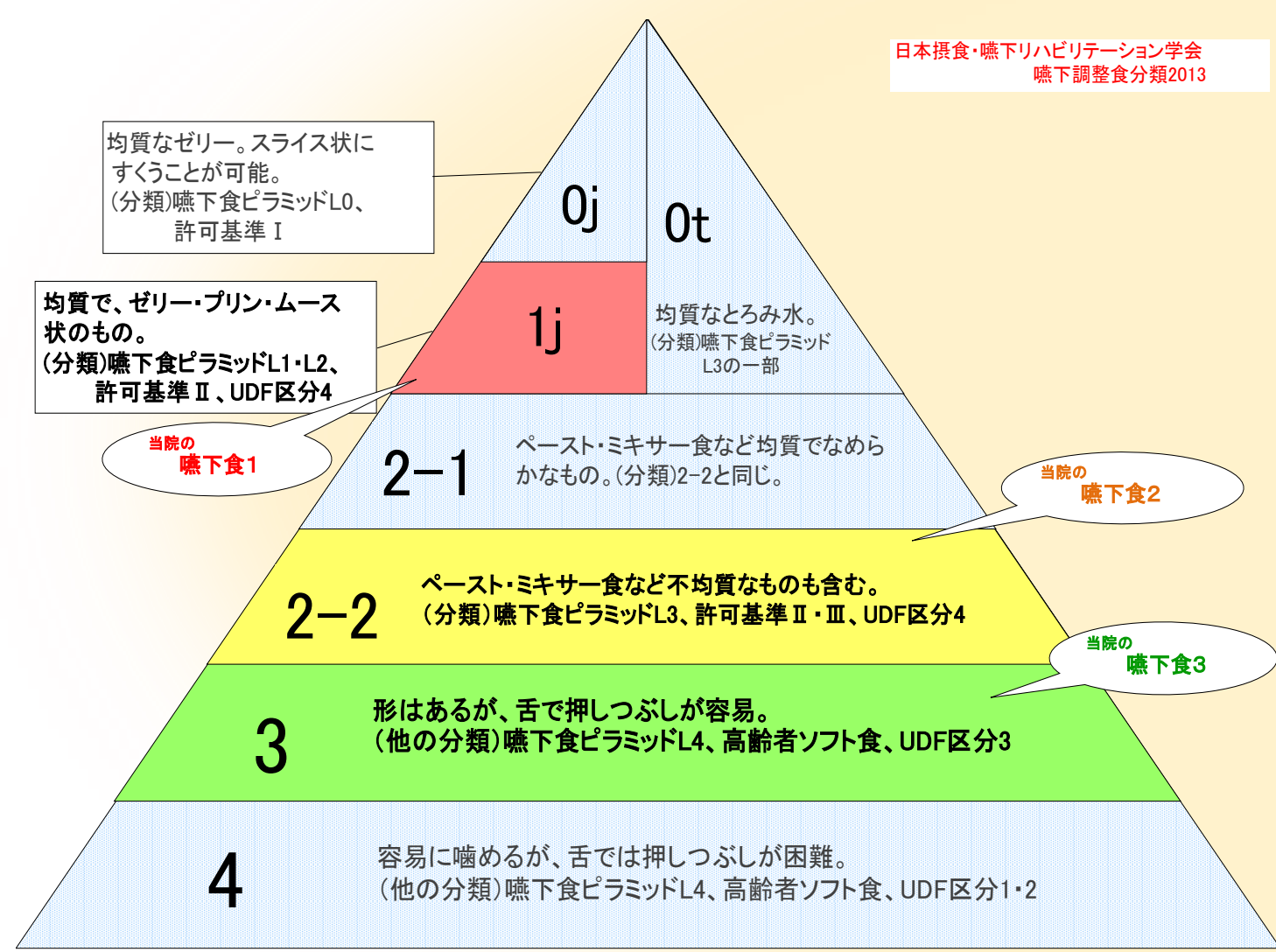
消化管手術後食



行事食 2月4日 節分



行事食 3月3日 ひなまつり



安心・安全な食事の提供を心がけます



食事の運搬には冷蔵庫と温蔵庫の両方の機能を備えた配膳車を使用します

温かい料理と冷たい料理を適温でお届けします



調理室の入り口は左右からのエアシャワーにより外部からの粉塵や異物の進入を防止します

- ※ 基本の献立は全部で65種類あります
- ※ 提供している食事のうち約半数は禁止食品を含む個別の献立で対応しています

調理スタッフの手指洗浄や体調管理
調理器具や食器の洗浄消毒も衛生管理の徹底をはかっています



厚生労働省の大量調理施設衛生マニュアルを遵守し衛生的手順で食事作りをしています

食物アレルギーに対応します



＜ 外来と入院の患者さんへの栄養食事指導 ＞

栄養食事指導の種類

- 糖尿病食・妊娠糖尿病食
- 消化管術後食・腎臓病食
- 肝臓病食・心臓病食
- 膵臓病食・高血圧食
- 肥満症食・脂質異常症食
- 胃潰瘍食・潰瘍性大腸炎食
- クローン病食
- 貧血食・痛風食
- 先天性代謝異常症食
- がん・摂食嚥下
- 低栄養 その他



食品サンプルや教材も用いてわかりやすい指導に努めています



予約制となっています
ご希望される方は
まず医師にご相談ください

専門的な指導が行えるよう
糖尿病療養指導士8名
病態栄養認定管理栄養士6名
がん病態栄養専門管理栄養士4名
が在籍しています

患者会の活動
(糖尿病・肝臓病・IBD・がん)

母親学級

食事の相談や
栄養療法の普及に
努めています



＜ チーム医療における管理栄養士の取り組み ＞

嚥下チーム

嚥下機能に合った食事の開発を行っています



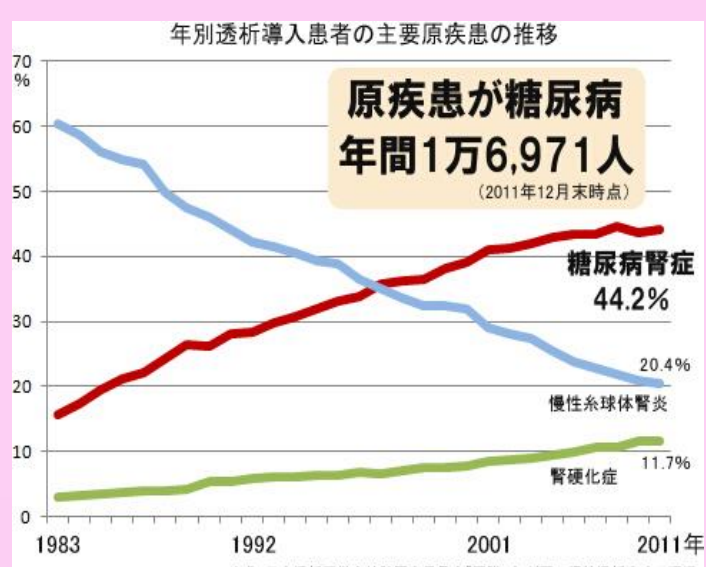
嚥下評価の確認も行っています

褥瘡チーム

栄養状態の評価と提案を行っています

糖尿病 透析予防チーム

日本での透析導入原因は糖尿病腎症が1位です
管理栄養士の介入で腎症予防をはたさかけます！



栄養サポートチーム(NST)

当院は、日本静脈経腸栄養学会の栄養サポートチーム稼働施設および教育施設として認定されています



栄養サポートチーム対応患者数

当院は全国の国立大学病院43施設中5番めに多い実績！

管理栄養士のNST専門療法士は5名在籍しより専門的な栄養サポートを行っています

緩和ケアチーム

食事の個別対応などを行っています

