

群馬大学医学部附属病院 栄養管理部

< チーム医療 >

嚥下チーム

嚥んで飲み込む機能の確認と機能に合わせた食事の開発を行っています



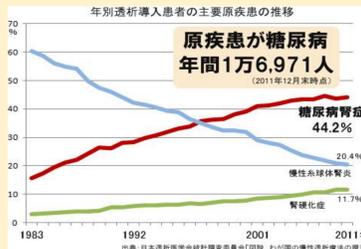
栄養サポートチーム(NST)

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

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

早期栄養介入管理

特定集中治療室においても栄養アセスメントを行い、早期の経腸栄養開始を応援しています



褥瘡チーム・緩和チーム

食事の個別対応等を行っています
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透析の予防をはたらきかけます！

糖尿病および糖尿病性腎症の指導5年以上の管理栄養士が担当しています

< 患者さんへの栄養食事の相談 >

入院中または外来治療中の患者さんで治療食を必要とされる方へ、医師の指示に基づいて、管理栄養士が食事内容や食事量、食材の選定、調理法など多岐にわたってご指導いたします。

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

初回は30分間、2回目以降は
20分間を目安としています



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を用いてわかりやすい指導に努めています

各患者会での食事療法セミナー

- 糖尿病患者会
- 肝臓病患者会
- IBD患者会
- なごみサロン

母親学級

妊婦さんのお食事についてお話しています。

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

< 入院患者さんの栄養管理と食事の提供 >

病態に応じた栄養配分と身長・体重・年齢・嚥下機能
食物アレルギーなどに配慮して、一人ひとりに応じた
お食事を治療の一環として提供します



非常災害時用の
食品を備蓄しています



嚥下調整食1



嚥下調整食4



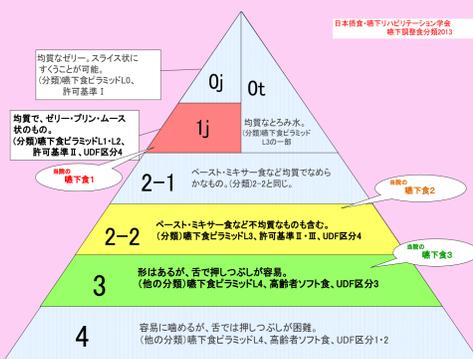
消化管手術後食



行事食 2月4日 節分



行事食 3月3日 ひなまつり



嚥下リハビリテーション学会の
食分類に応じた食形態



食物アレルギーに
対応します

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



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

1日に約1400食の食事を提供しています
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
体調管理と
調理器具や食器の
洗浄消毒などの
衛生管理に努めて
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