

▶▶▶ このコーナーは、最前線で働く栄養士へのインタビューのコーナーです。

長崎北病院

直営給食で患者さんからの声を迅速に反映

時津町に新築移転した長崎北病院の管理栄養士 依田まゆみさんに新しい厨房機器や電子カルテを導入した栄養管理についてお話を伺いました。

当院は、2007年10月長崎市近郊の時津町に新築移転したケアミックス型病院で、床面積を旧病院の2倍に広げるなど、快適性を追求した7階建ての建物の中に、脳卒中の急性期および神経変性疾患に対応する一般病棟80床、療養病棟40床、回復期リハビリテーション病棟80床の計200床を有しています。



長崎北病院の管理栄養士の皆さん



食品を急速に冷却するブラストチラー

栄養科は診療部門に属し、最近では数少なくなった全面直営で給食提供を行っている病院です。直営の利点は、病棟訪問時の患者さんからの声をすぐに現場の調理師と共有し、その要望を迅速に食事内容へ反映させる事ができる点です。

移転に伴い調理器具は全て買い替えられ、スチームコンベクションやブラストチラーといったこれまで使用した事のない器具が揃えられました。当初は、新しい器具の使用方法についてメーカーの方に来て頂き、業務の合間や業務終了後に繰り返し勉強会を行いました。時間の経過と共に何とか使いこなせるようになり現在に至っています。また、食材の下処理室と厨房内とがパススルー冷蔵庫で仕切られているので、無駄な動線が少なく効率よく作業ができる構造となっています。

さらに、2010年2月より院内において電子カルテが導入されました。導入に際しては1年の準備期間があり、食事をはじめとした様々なオーダーや食札の印刷などリハーサルを繰り返し実施し、本稼働にこぎつけました。導入時の混乱を乗り越え、今では栄養士室に居ながらにしてカルテ内の患者情報を得る事ができるようになり栄養士業務の改善へとつながっています。

このように厨房環境は以前より快適となり、さらに電子カルテが導入された事で他職種との連携がスムーズに行えるようになりました。新しい環境の中、食事を提供する側にとって最も基本的である「より安全で、安心な食事の提供」をさらに徹底させていきたいと考えています。そして、患者さんのみならずそのご家族の方にも安心していただける病院食を目指し、今後も頑張っていきたいと思っています。



当院自慢のロビー

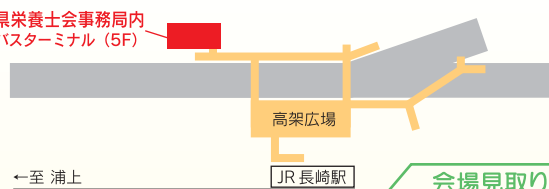
おいしく食べて健康に!

食生活・栄養セミナー開催中です。

(社)長崎県栄養士会では県民の皆様の健康度アップのお手伝いをするため、月に1回食生活・栄養セミナー「食事で健康を!」を開催中です。ぜひ、お出かけ下さい。

これからの「食生活・栄養セミナー」

長崎県栄養士会事務局内
県営バスターミナル(5F)



会場見取り図

	開催日	時間	テーマ	申込締切日
第6回	10月22日(土)	10:00~11:30	外食の賢い食べ方	10月14日(金)
第7回	11月12日(土)	10:00~11:30	目からうろこの「朝ごはん」	11月4日(金)
第8回	12月10日(土)	10:00~11:30	ビタミン入門 ～ビタミンにまつわるおはなし～	12月2日(金)
第9回	平成24年 1月14日(土)	10:00~11:30	生活習慣病の改善のために ～食事バランスガイドを活用して～	1月6日(金)
第10回	2月18日(土)	10:00~11:30	アレルギー予防と食生活	2月10日(金)
第11回	3月10日(土)	10:00~11:30	これならできる血圧コントロール	3月2日(金)

これまでの「食生活・栄養セミナー」

第1回

在宅療養における食事のヒント ～がん療養中の患者を支える方へ～

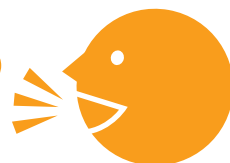
- がん患者さんに対しての食事はなんとなく聞いたことがあったけど、こんなに詳しく知らなかったのが良かった。
- 症状別のヒント、ためになりました。

第2回

災害時の食事の備え

- 災害時の備蓄食品の試食。おいしかったです。
- せっかく良いお話だったのに、参加者が少なく、もったいないと思いました。宣伝方法を考えていければと思います。

参加者の声より



第3回

ほんと怖い 脱水

- 経口補水液の作り方がためになりました。
- 脱水予防のために、朝食をしっかり食べ、水分補給をしようと思いました。

第4回

かめない・のみ込めない人のおいしい食事

- とろみをつけるのにも、いろいろな方法があることを知りました。
- ソフト食の作り方を知り、実際に食べてみたい。
- 施設でどのような食事が提供されているのか見たかった。

減塩でもおいしく!!

ヘルシーメニューで健やかに



鯛とじゃがいもの韓国煮

長崎県産の鯛とじゃがいもで作ってみませんか？



(1人分)
エネルギー：155kcal 脂 質：5.8g
たんぱく質：12.7g 塩分量：1.6g

提供／長崎女子短期大学食物栄養専攻
古賀克彦

材料(2人分)

たい(切り身)・・・100g
じゃがいも・・・100g
しめじ・・・30g
ししとう・・・4本
しょうが・・・4g
深ねぎ(緑)・・・4g
コチジャン・・・小さじ2杯
濃口しょうゆ・・・小さじ1杯
砂糖・・・小さじ1杯
ごま油・・・小さじ1杯
深ねぎ・・・4g
白ごま・・・小さじ2/3杯
水・・・100ml
サラダ油・・・小さじ1杯

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、7～8mmの厚さに切り、水にさらしてから水けをきり、ラップに包んで3分間(電子レンジで)加熱する。
- ②深ねぎ(緑)、しょうがはせん切りにする。しめじは石づきを取り小房に分ける、ししとうはへたを取り、穴をあけておく。
- ③たれは合わせておく。
- ④たいを一口大に切って水気を取り、油を敷いたフライパンで軽く焦げ目がつくまで焼き、取り出す。
- ⑤④のフライパンに①を敷き、上に④をおいてたれをかけ、深ねぎとしょうがをのせ、わきにしめじとししとうをおき、回りに水を入れて蓋をする。沸騰したら火を弱めて約3分蒸し煮にする。

平成23年度 第1回栄養学術研修会

平成23年5月28日(土)に長崎ブリックホールにおいて第1回栄養学術研修会が開催されました。2題の講演は、いずれも今後の業務に有益なもので、今からの栄養指導に活用されるものでした。

講演 「栄養・衛生管理に関するリスクマネジメント」



社団法人日本栄養士会 監事・顧問弁護士 早野 貴文先生

弁護士という視点で、具体的な食の事例を提示しながら、栄養管理と医療事故の関係を明らかにされ、事故を回避するための安全対策は、栄養士業務のルール化と、多職種の連携だとお話されました。

また、管理栄養士・栄養士の公益性についても言及され、公益法人を目指している私達にとって、目標を再認識することができた講演でした。

講演 「栄養士が知っておくべき感染症と感染対策」

長崎大学病院副院長

感染対策教育センター長・教授 安岡 彰先生

マスコミでも大きく取り上げられた焼肉店の食中毒から、医療機関での感染症予防の落とし穴まで、多岐にわたる感染症の病態からその予防策の構築まで、多くの画像を駆使した、「目で見て参加者が分かりやすく理解できるように・・・」という、先生のお気持ちが伝わった、業務の衛生管理の改善に繋がる講演でした。「日常使用している手洗いのジェット乾燥機が汚染を広げたりすることもある。」「器具等のアルコール消毒は点ではなく面で行う。」とのお話に、衛生管理の見直しの必要を感じました。



平成23年5月28日(土)に長崎ブリックホール国際会議場において618名(委任状を含む)の出席を得て平成23年度社団法人長崎県栄養士会通常総会および、平成23年度日本栄養士連盟長崎県支部通常総会が開催され、公益法人を目指す定款改正や会費改定についての具体的な議案がすべて賛成多数で決議されました。



Congratulation!

- ◆ 顧問の城谷玖美子先生が日本栄養士会の名誉会員となりました。
- ◆ 平成23年度の厚生労働大臣表彰の受賞者2名が決定しました。

栄養指導業務功労	篠崎 彰子さん(長崎大学病院)
栄養指導業務功労	藤木みどりさん(佐世保市総合病院)
- ◆ 長崎県栄養士会は平成22年度会員増が**全国1位**となり日本栄養士会長より感謝状を全国栄養改善大会式典にて授与されました。

おめでとうございます!

お知らせ掲示板

理事交代について

長崎支部推薦
 平成22年度 梁瀬 魚子 会員
 ➡ 平成23年度 中島 則子 会員

支部長交代について

佐世保支部
 平成22年度 棕尾 暁子 会員
 ➡ 平成23年度 武生美保子 会員

北松支部
 平成22年度 谷川 英樹 会員
 ➡ 平成23年度 前田 育子 会員

訂正

「栄養士会だより」第97号で紹介いたしました、日本栄養士会雑誌「栄養日本」モニターの山本純子さんのお名前を間違っておりました。正しくは山本淳子さんです。お詫びして訂正いたします。

賛助会員について

入会 旭化成ファーマ株式会社
 退会 株式会社 西松フーズ

事務局からのお知らせ

- ① 氏名、住所、勤務先などの変更は、「会員登録事項変更届」により、15日以内に事務局にご提出ください。
- ② 管理栄養士国家試験に合格された会員の方は、免許番号を「会員登録事項変更届」によりお知らせください。
- ③ 平成23年8月31日現在、長崎県栄養士会会員数は1,088名、新入会員は81名です。
- ④ 皆様にご協力いただきました東日本大震災支援金は現在458,000円となっております。日本栄養士会へ送金いたしました。今後ともご協力よろしくお願いいたします。