

～栄養学学術誌『臨床栄養』の掲載に寄せて～

栄養科 管理栄養士 永吉 花絵

この度、医歯薬出版発行の栄養学学術誌『臨床栄養』の「こんだてじまん」にて当院の『食の工夫』が5ページに渡って紹介されました。新年度を迎え、新たな気持ちで業務に取り組んでいた4月終りのある日、栄養科に1本の電話が入り、学術誌掲載が決まりました。私が入職して以来、東京 出版社からの電話は初めてで、何事だろうと恐る恐る津貫主任へ電話を替わったのを覚えています。電話の内容は津貫主任への執筆依頼でした。全国版の学術誌に執筆するほどの自信はなかったようで、田畑病院長へ相談に行かれたところ、「選ばれたんだよ。こういう機会は誰にでもないので自信を持って取り組みなさい。」と激励の言葉を頂いたそうです。田畑病院長に背中を押していただき、私たちは執筆に取り組むことが出来ました。掲載内容は、当院の給食管理・臨床栄養への取り組み概要、常食・特別食の具体例や宮崎県産食材を活用した自慢の一品の紹介です。内海管理栄養士が入職した当時は、材料も悪く調理技術もなかった為、自信を持って「美味しい」と言える食事を提供することができていなかったそうです。現在では、毎月の献立検討会にて意見交換を行い、直接病室へ足を運んで意見・要望をお聞きし、少しでも多くの患者様に喜んで頂くという、調理師・栄養士共通の目標を持って日々の食事作りに取り組んでおります。今回の掲載で調理を担当したのは、小田俊治調理師です。小田調理師は有名なホテルでの調理経験を長く積み、優れた調理技術だけでなく細やかな盛り付けも得意としている当院給食管理の重要な担い手の1人です。小田調理師のお陰で、色々なことにチャレンジすることが出来ています。田畑病院長をはじめ食事箋変更に伴う指導をして頂いた児玉副院長、肝疾患治療に対する指導をして頂いた坂元先生、高級食器を提供して頂いた矢野先生などいろいろな方々のご協力のもと、今回このような形で当院の取り組みを紹介させて頂き、栄養科職員一同より一層身を引き締める思いです。

四季

題字 理事長自筆

秋号

平成29年11月1日 発行



宮崎医療センター病院
宮崎市高松町2-16
TEL: 0985-26-2800
FAX: 0985-27-6811



※ 掲載に向けた取り組み風景です。



※ 調理師考案 ちりめんじゃこを使用した押しにぎりです。



理念

○私たちは、自分が受けたい医療・看護・介護を提供します

基本方針

- ・患者さまの権利と尊厳を大切にし、心のこもった医療・看護・介護を提供します
- ・根拠に基づいた説明のできる医療・看護・介護を実践します
- ・全職種による安全で質の高いチーム医療を行います
- ・急性期から在宅医療までを繋ぐ医療・看護・介護を提供します
- ・地域連携に努め、地域包括ケアシステムの発展に貢献します
- ・お互いを信頼し、やりがいと誇りを持てる職場にします

 宮崎医療センター病院

敬老会

平成29年9月13日(水)、当院7階ホールにて敬老会を開催しました。まずはじめに、ちどり子ども園の園児たちに音楽に合わせて元気よく踊って頂きました。



その後、園児たちによる肩たたきと手作りのプレゼントが手渡され、参加された患者様方も大変喜ばれていました。後半の部では、ボランティア団体あすなろ会によるマジックを披露して頂きました。



園児たちから元気を、マジックでは笑いと驚きを頂き、とても有意義な敬老会となりました。



医師の入職(平成29年9月1日付け)

9月より着任いたしました高橋稔之と申します。専門は麻酔と緩和ケアです。癌の痛みなどでお困りの際はいつでもご相談ください。趣味ですが、かつては高校生の頃に始めたバンド活動でしたが、バンド解散後は何もしていません。その後マラソンとトライアスロンを始め、40代前半の頃はフルマラソンを2時間台で走り、トライアスロンのロングディスタンスの全日本大会に出て、本気で世界選手権を狙っていましたが、諸般の事情のために引退いたしました。ワインも好きで、日本ソムリエ協会の資格試験を一浪の末に合格しましたが、持病のために今はほぼ禁酒しております。このような経験を活かし、現在は熱帯魚のエサやりと芝生の手入れ、娘の付き添いで始めた社交ダンスを行っております。社交ダンスは初心者で、オーバースウェイがどうしても決められません。仕事にまだまだ慣れず、皆様にはご迷惑をおかけするかもしれませんが、どうぞよろしくお願いいたします。

名前 高橋 稔之
診療科 麻酔科
出身大学 宮崎医科大学 医学部



“味覚の秋”

島(シマ)リス(笑)

作 総務課 島田俊和



患者様の権利

- ・患者様は、良質な医療サービスを平等に受ける権利があります
- ・患者様は、人格・意思が尊重され、人間としての尊厳を守られる権利があります
- ・患者様は、自分自身の診療に関する情報の提供を受ける権利があります。また、他の医療機関の医師の意見(セカンドオピニオン)を求める権利があります
- ・患者様は、医療従事者から説明を受けた後に、提案された診療計画などを決定する権利があります
- ・患者様は、プライバシーを尊重される権利があります

【患者の皆様へのお願い】

良質な医療を実現するために、医師をはじめとする医療提供者に対し、ご自身の健康に関する情報をできるだけ正確に提供して下さいようお願い致します。

 宮崎医療センター病院

※ 栄養学学術誌『臨床栄養』より抜粋

施設の概要

当院は、消化器肝臓病センター・生活習慣病センターからなる350床のケアミックス型病院（一般病床60床、障害者病棟54床、介護療養58床、医療療養178床）であり、肝疾患や炎症性腸疾患の専門医療の提供と、高度急性期病院の後方支援を診療の柱としている。

栄養部門の活動

栄養管理科はクリニカルサービスを病院管理栄養士、フードサービスは当院の系列委託会社で運営している。管理栄養士は病棟担当制をとり、チーム医療にも積極的に参画している。患者にとって最適な方法で栄養管理を検討し、患者にも関係職種にも身近な管理栄養士をめざしている。教育の一環として、当院の管理栄養士が講師となり、年に2回栄養外部研修会を開催している。病院職員はもちろん、多くの施設からさまざまな職種の方々に参加していただき、情報交換の場としても有意義な研修会となっている。

また、学会発表（第26回日本静脈経腸栄養学会 NUTRI YOUNG INVESTIGATOR AWARD 受賞、優秀演題賞受賞）や研究会発表などの学術活動も積極的に行っている。給食管理は、2015年より委託会社を当院の系列会社へ変更し、ホテル厨房での勤務経験のある調理師を多く採用して運営している。

食事が楽しみとなるよう通常の食事以外に、行事食、郷土食、季節食、29（肉）の日食などを取り入れている。毎月29日を29（肉）の日と掲げ、日向地頭鶏、ハマユウポーク、宮崎牛を取り入れたお肉の新メニューを提供しており、この日を心待ちにされている方も多い。また、「日本のひなた」といわれる宮崎では多くの野菜が育つため、安全・安心という理由だけではなく、食文化を見直すためにも味や見た目に特徴のある伝統野菜を使用し、宮崎の食材のよさを最大限に活かせるメニューづくりに努めている。

また、腹水を合併する肝硬変患者で腹部膨満感から十分な食事が摂取できない場合や、化学療法にともない食欲不振を訴える患者に対して、治療を継続するのはもちろん、自宅でも参考になるように、栄養補助食品に頼りすぎない治療食にも取り組んでいる。

「食」とは食欲を満たすためだけではなく、心の栄養にもなり、一人でも多くの方々に食を通して喜びや楽しみを感じていただけることが私たちの使命だと考えている。

チーム医療の一員として重要な役割を担い、理想的な給食改革へ挑戦し続けていく。

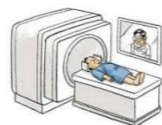


概要

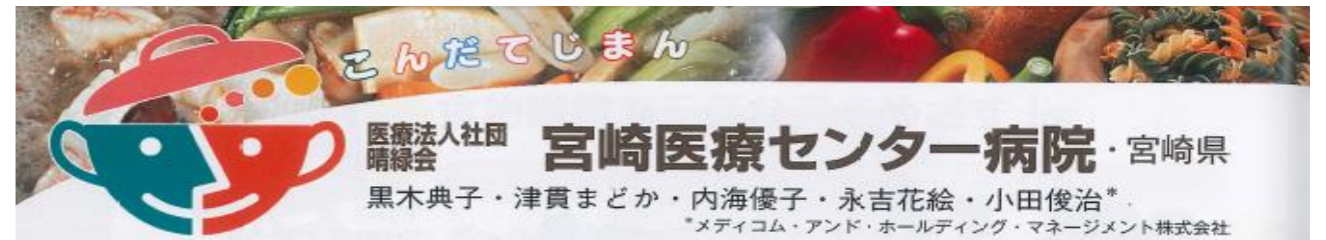
所在地:
〒880-0003
宮崎県宮崎市高松町2番16号
TEL: 0985-26-2800
病床数: 350床
診療科: 内科、消化器内科、消化器外科、循環器内科、整形外科など7科
栄養部門の位置づけ:
診療技術部門
STAFF
管理栄養士 4名
委託業者(メディコム) 1名
管理栄養士 2名
調理師 8名
調理員(洗浄) 5名
合計 19名

おめでとうございます

平成29年10月14日(土)に開催されました平成29年度宮崎県放射線技師会秋期学術大会で、放射線科 隈上典子 科長が永年にわたり、医療及び医療の推進に精励し、格段の功績、他の模範となった功績を称えられ、平成29年度宮崎県医療功労者知事表彰を受賞(1名)されました。女性の受賞は非常に珍しいそうです。おめでとうございます!!



※ 栄養学学術誌『臨床栄養』より抜粋



宮崎県で生産される多くの農畜産物を使用し、旬を大切にした献立作成に努めている。私たちは、自分が受けた医療を提供するために、「食べることが義務」にならず「食べることが楽しみ」になる、そんな病院食をめざす。



常食 ハロウィンメニュー

艶やかな黒皮が特徴の黒皮かぼちゃは、「日向かぼちゃ」とも呼ばれる宮崎の伝統野菜。果肉が粘質で控えめな甘みの日向かぼちゃを使ったハロウィンシチューは、気分も上がり、この時期に喜ばれるメニューである。



特別食 個別対応食(肝不全用)

さまざまな治療にともない、食欲不振を訴える方がいる。対応として料理の味付けだけではなく、食べやすいサイズや量にも気を配り、家庭で召し上がるような食事であることをめざし、調理師が心を込めて調理している。



しまんの一品 宮崎牛の二種盛り

29（肉）の日のために調理師が考案した一品である。宮崎県といえば畜産王国。和牛のオリンピックで2連覇を達成した宮崎牛を使用した「宮崎牛の二種盛り」は、わさびで食べることでお肉の甘さが引き立つ一品。

給食の現状

食種	内訳	1日平均食数(食)	総食数に対する割合(%)	
■一般食	常食	77(8.0)	960(100)	
	軟菜食	58(6.0)		
	ハーフ食	95(9.9)		
	流動食	6(0.6)		
	検査食	(0.1)		
	濃厚流動食	480(47.9)		
	個別対応(肝不全用)食欲不振食含む	3(0.3)		
	■特別食			
	減塩食	9(0.9)		
	エネルギーコントロール食	33(3.4)		
肝臓病食	64(6.7)			
低たんぱく食(肝不全用)	20(2.1)			
低脂肪食	4(0.4)			
消化管障害食	6(0.6)			
消化管食	30(3.1)			
低残渣食	30(3.1)			
■小計		896(93.3)		
■その他(入院患者以外)				
職員食		34(3.5)		
通所リハビリテーション		30(3.1)		
■合計		960(100)		

～ 研修会 ～



8月～10月に開催した研修会です。改めて確認できた内容もあり、大変有意義な研修会でした。

