東京都特定給食施設等
栄養改善知事賞受賞施設　栄養改善事例

多摩小平保健所

施設名：　武蔵野徳洲会病院

施設の特色（給食・栄養改善等）

当院の栄養管理室は、患者様一人ひとりを尊重したサービスの提供と質を保証することを理念にしている。食事は治療の一環であると共に患者サービスの一環でもある。これらを踏まえて、患者食提供に努めている。当院は、クックチルとクックサーブを組み合わせた新調理システムで食事提供を行っている。（朝食のみクックチル、昼・夕食がクックサーブ）クックチルの方法も他院に先がけ､料理を盛り付けた食器ごとスチームコンベクションオーブンでポーション加熱を行い、配膳カートは温冷配膳車を使用する運用になっている。毎年実施している患者嗜好調査でも好評である。病棟活動については、栄養管理上問題のある患者抽出や食事摂取不良患者に対する支援を中心に展開している。患者支援の為の食事としては、患者の要望に可能な限り添えるように、パン食や麺の対応、補助食品の追加を実施している。又、カンファレンスで情報共有しながら、多職種連携の基で栄養サポートを実践している。

＜栄養改善事例の具体例＞

【喫食者中心の給食の配慮】

急性期病院でありながら、食欲不振があれば、アイスやゼリー、ドリンクタイプの栄養剤などを付加して対応している。朝・昼・夕食で主食を麺（そば・うどん）・パン・おにぎりに変更が可能で、朝食は、主食のパンに合わせた副食を用意している。毎月1回以上の行事食も提供され、行事食にはカードも添えている。また、アレルギー対応や食形態に関しては直接ベッドサイドで聞き取りを行い、細かく確認したうえで、配慮するように取り組んでいる。

【給食・栄養管理面の改善状況】

透析の終わる時間がまちまちな透析患者への適時適温状態での食事提供できるように改善した。
入院患者で午後の透析時間が14時や15時開始の患者が存在する場合がある。そうすると透析終わりが夕食提供時間をまたいで、20時ごろに病棟に到着することも少なくない。夕食の提供は、18時のため、これまでは病棟でレンジアップをしていた。しかし、対応する看護スタッフにより対応が異なることがあり、患者からの不満の声をいただいていた。その改善策として病棟に夜間（18時から翌朝8時まで）、温冷配膳車を常設することを実現させた。この対応により透析患者からの食事の満足度は改善され、現在も非常に高い評価を維持している。

【絶食率の低下を目指して】

入院患者の40%は低栄養であるといわれている。栄養不足で低栄養が進行するため、栄養充足が望まれるが、院内でも同じ傾向がみられることを確認した(図１)。さらに、病態によらず「とりあえず絶食」を支持する医師も多く、臨床の場で問題になっている。NSTを中心とした取り組みとして「とりあえず嚥下訓練食Ｂポスター」(図２)を導入し、院内の医師にとりあえず絶食指示を入れるのではなく、嚥下に配慮した訓練食をオーダーいただくよう周知した。嚥下訓練食Ｂとは、嚥下に配慮した摂食嚥下学会分類コード１ｊのゼリーとヨーグルトの食種である。介入前6か月(2018年3月から2018年8月)と介入後6か月(2018年9月から2019年2月)における「絶食率(分子：絶食数、分母：全食数＝全提供食数＋絶食数)」を得て、比較した。介入前後の絶食率は24.3% vs 23.5%で、入院患者の絶食率は減少した。嚥下訓練食Ｂ提供数は2,016 vs 3,414、提供率は2.6% vs 4.4%であり、有意に増加した。

図１

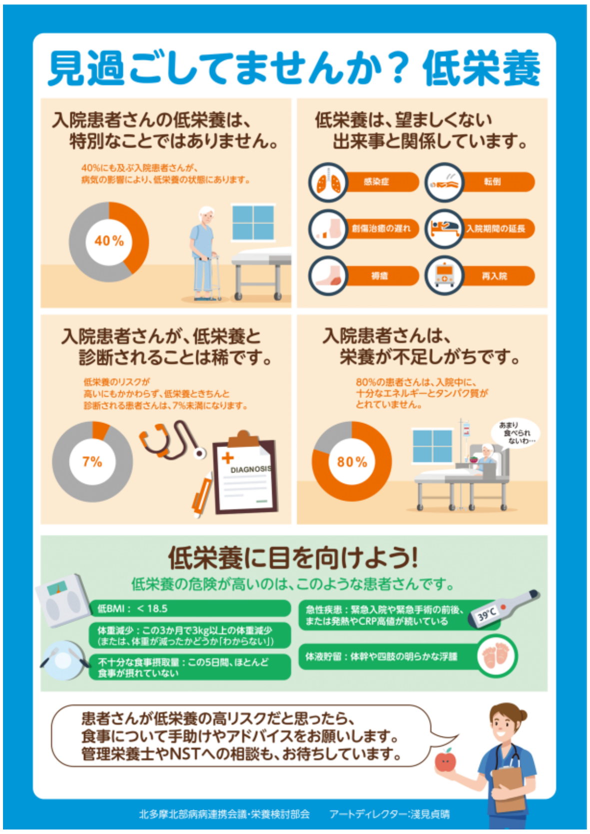
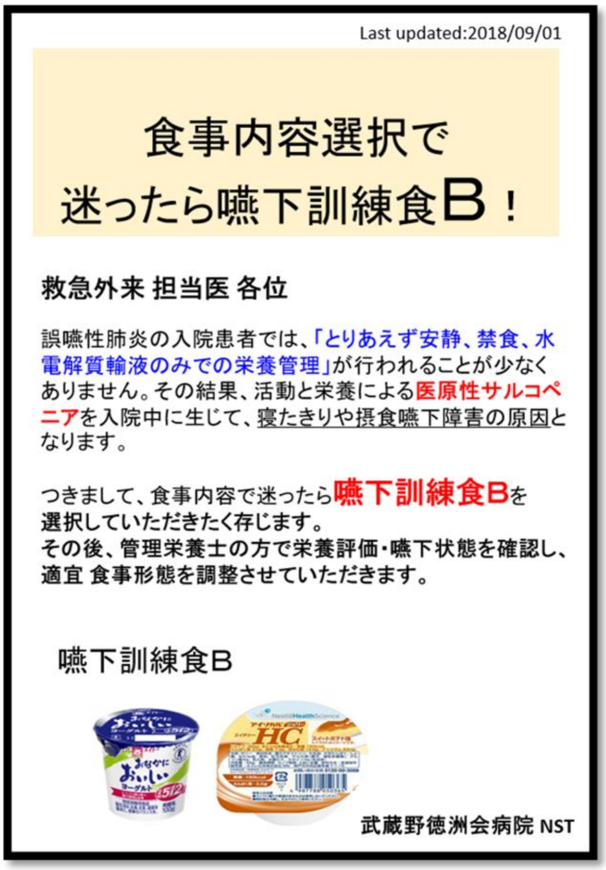
図２