

## P-366

### 石巻圏合同救護チーム本部付事務業務内容報告 ～救護班名簿の役割と工夫～

石巻赤十字病院 医療社会事業部<sup>1)</sup>、  
石巻赤十字病院 医事課／診療支援事務課<sup>2)</sup>、  
日本赤十字社宮城県支部 総務課／組織振興課<sup>3)</sup>

○續 智美<sup>1)</sup>、山地さやか<sup>1)</sup>、狩野 幹子<sup>1)</sup>、佐々木 功<sup>2)</sup>、  
菅原 清悦<sup>3)</sup>、石井 正<sup>1)</sup>

東日本大震災発生約12時間後に最初の八戸日赤DMATチームが到着し、9月30日の活動終了まで延べ3,633チームを受け入れた。救護所や避難所へ救護班を派遣するにあたり、各救護班のメンバーの構成、活動期間、連絡先や装備品などの情報を正確に把握する必要がある。

その理由は、災害急性期の救護活動現場では様々な状況が発生するため、必要とされる救護活動も多岐にわたるからである。参集救護チームが無線などの通信手段を保持しているかどうか、危険な道路状況に対応可能な車両を持っているか、ガソリンをどのくらい持っているか、メンバーの人数、職種の構成などにより、多岐にわたる救護活動の中からそのチームに適した救護活動内容が決まり、それに従って本部が差配することになる。

このため、我々は救護所や避難所のニーズにこたえて、派遣先を決定できるように既存の日本赤十字社名簿に、連絡手段ほか必要な情報を追加し、独自の救護班名簿を作成し、使用した。その名簿を全救護班が使用することとし、新たに必要となった項目については随時追加していった。

この名簿の役割と工夫について報告する。

## P-368

### 地域を身近に感じられる行事食の提供を目指して

静岡赤十字病院 栄養課

○梅木 幹子、伊藤 敦子、小林 栄美、内海 知見、  
池田 恵美、杉山 貴紀、菊地しおり

【はじめに】当院では、以前より行事食には季節の食材を使用した献立にメッセージカード、折り紙、ランチョンマットを添えて提供するなど工夫してきたが、農林水産省が立ち上げた「FOOD ACTION NIPPON」という食料自給率向上に向けた国民運動にも留意し、より地域が身近に感じられる行事食を提供することで患者満足度アップに取り組んでいるので報告する。

【方法】平成20年度より慣習的な行事食に加え、地元のJAと契約をし、地産地消の献立を積極的に取り入れ行事食の回数を増やした。その際、管理栄養士、調理師が自ら産地に向いて得た食材の情報やふるりの風景を撮った写真入りメッセージカードを付けて紹介し、また糖尿病教室食事会では職員が実践している家庭菜園の方法や地元の野菜を使った料理の紹介などでより地域や生産者の顔、そして栄養課スタッフの気持ちも伝わる行事食を提供している。

【結果及び考察】今まで、流通経路や購入量の問題で地元の食材を取り入れることは非常に困難であった。しかし、直接産地へ向かい、積極的にJAの方と交渉することで地元の食材購入が可能になり地産地消率を12%から23%に増加することができた。年間の行事食の回数も平成19年度が35回に対し平成23年度は46回に増やすことができた。入院患者へのアンケート調査においても90%の方が興味を持っていただいた結果となった。地産地消はフードマイレージ（食糧の輸送距離）の減少で二酸化炭素の排出、パーチャルウォーター（生産に要する水）を削減でき、地域の活性化、特に地元農家をささえることに貢献でき、それはすなわち、ふるさとの風景を守り、伝統的な食文化の継承にもつながると考えられる。今後も静岡日赤ならではの献立を積極的に取り入れ行事食を充実していきたい。

## P-367

### 地域医療連携室のSWOT分析とBSCを活用した目標管理

高槻赤十字病院 医療社会事業部 地域医療連携課

○赤松 まり、遠藤美智子、西野 民、坂元 信美、  
濱田 健司、多治見佳代子

【はじめに】院内各課が経営課題へ取り組む中で、特に目標管理が重要と言われている。平成23年11月地域医療支援病院となったことを機に、地域医療連携室6名によるSWOT分析とBSCを活用した平成24年度の目標設定に向けた取り組みを報告する。

【方法】平成23年7月より9ヶ月間、月2回の学習会をふまえてSWOT分析からBSCを作成、地域医療連携室の目標を設定、さらに個々の目標もあげ文書に示した。

【結果】1) SWOT分析から抽出されたBSCの4つの視点は(1)財務の視点における目標「地域医療支援病院の継続」「登録医との接点の増加」「がん拠点病院の獲得」「紹介率の増加」「大阪府5大がんパス運用の増加」(2)顧客の視点における目標「紹介患者の受入体制の迅速化」「登録医の期待に応える」(3)業務プロセスの視点における目標「登録医からの紹介患者の受入の必須」「地域医療連携業務の強化」(4)学習と成長の視点における目標「個々の専門性を発揮させ地域医療連携室の質の向上を図る」があげられた。

2) 地域医療連携室の戦略目標は(1)地域の人々に安全・安心な医療提供のために継続的に地域医療・院内連携に努める(2)個々の専門性を活かした質の高い情報の提供と自己研鑽を行うであった。

【考察】SWOT分析からBSCの戦略マップ作成は初めての取り組みで、特に用語の意味に戸惑い、スタッフ主導で進めることは難しかった。病院の方向性と地域医療連携室の役割を理解でき、戦略目標設定後は活発な意見交換が出来た。業務の意味づけと課題の可視化により、今後の行動変容につながることを期待される。

【まとめ】SWOT分析とBSCを活用した目標管理の過程で、当院の強み・弱み・チャンス・脅威を共有できた。

## P-369

### アレンジした郷土料理を取り入れ楽しみのある病院食を目指して

福井赤十字病院 医療技術部 栄養課

○阪本 勝広、番場 修介、重矢 悟、山内 俊典、  
大久保祐子、加藤みえ子

【はじめに】当課の基本方針の一つである「患者さんに喜ばれる食事提供に努めます」をモットーとして、指示栄養量、調理作業工程、価格などの制限がある中で患者満足につながるよう日々の業務に取り組んでいる。四季折々の食材や地産地消、郷土料理などを取り入れた献立作成を行っているが、マンネリが進み内容もパターン化してきた。そこで今回、行事食の見直しを行うにあたり、調理師が中心となって、郷土食をアレンジした献立作成・調理を行ったので経過報告する。

【方法】年間行事食の献立内容、県内産食材、郷土料理の見直しを行った。担当調理師による地産地消食材、郷土料理を使った主菜・副菜・汁もの・デザートそれぞれのメニューの立案を行った。試作を繰り返し、一人分の分量・栄養量を算出した。主にエネルギー、塩分の調整を行い、再度試作を行った。価格、見栄えの検討も行った。新メニューのメッセージカードを作成し、常食に取り入れた。

【まとめ】病院食では病態・価格を優先した献立作成になりがちであるが、やはり食事は入院生活中の楽しみである。今回の取り組みでは、予想した以上に低価格を実現でき、患者さんからもよい評価を得られた。また、調理師・栄養士が一丸となって新メニューに取り組んだことにより、職員の意欲も向上した。今後は、患者アンケートの実施、特別食への提供も検討していきたい。患者さんの食事摂取量アップ、栄養状態の改善につなげていけるよう、季節感あふれるバラエティーに富んだ食事の提供を目指し検討を重ねていきたいと考えている。