

P-187

食種に対する認識のずれに関する調査と課題

芳賀赤十字病院 医療技術部 栄養課

○田口真由美、栗畑 江実、高橋 実香、小宅 政恵

【はじめに】近年高齢化が進み、入院患者の咀嚼・嚥下機能の低下が危惧される。個々の患者に対して最適な食形態での食事提供は必須であり、オーダーする医師や食事介助を行う看護師と、栄養課の連携強化が望まれる。

【目的】オーダー側と提供側で「食種に対する認識のずれ」があるのではないかと感じ、当院における1)「軟素食」、2)「分菜食」のイメージ、3) 歯がない・嚥下障害・かき込んで食べる患者への選択食種についてアンケート調査を行い、今後の課題について検討した。

【方法】期間：平成28年12月20日～26日。対象：当院医師、看護師、看護補助者内容：食種に対するイメージや、食種の選択基準についてアンケートを実施し、実際の食事内容と比較した。

【結果】1)「軟素食」について正しく認識できていたのは75%と比較的多かったが、25%は誤った認識を持っていた。2)「分菜食」について正しく認識できていたのは42%と少なかった。3) かき込んで食べる患者に対して79%、歯が無い患者に対して78%、嚥下障害患者に対して81%が正しく認識できていた。

【考察】今回の結果から、2)「分菜食」を除いては概ね正しく認識できていた。しかし、30%以下は誤った認識を持っており、2)「分菜食」においては誤った認識の割合が高かった。適切な食事を提供するため、早急に院内研修会を実施した。また、オーダー時に選択しやすい様、マニュアル（約束食事箋）に写真を増やしたり、食種を整理する等、周知徹底に努めている。更に、病棟担当管理栄養士からの食種提案充実や医師・看護師・言語聴覚士との連携、調理技術の向上を今後も目指していきたい。

P-189

食中毒訓練を実施して『日常業務に近づける訓練を目指して！』

広島赤十字・原爆病院 医療技術部 栄養課

○橋本 智聡、谷岡 沙紀、上瀬 達也、山根那由可、吉田 勝美、堀 小百合、丹生希代美

【はじめに】当院は、1日約1,500食の入院患者食を提供している。平成21年度より委託から直営に戻し、入院患者食の調理業務を行っているため、食中毒発生時には、「食中毒発生時における緊急対策マニュアル（以下、食中毒マニュアル）」に従い、病院職員の協力のもと食事を提供しなければならぬ。実際に、事務職員、看護師の協力のもとに食中毒発生時を想定した訓練を実施してきたが、今回は新厨房に移転して初となる食中毒訓練のため、栄養課職員のみで検証したので報告する。【目的】職員の食中毒マニュアルの周知徹底および衛生管理の意識向上を図るとともに緊急時において食事提供ができるか検証する。【方法】平成28年11月11日の昼食に実施。食中毒マニュアルの2食目の代替食の提供部分を訓練する。訓練参加者は、栄養課職員（洗浄委託職員含む）、職員食堂の職員で計42名。職員食堂を休業し、調理担当、配膳担当、口頭指示者に分かれ食事を提供する。【結果】食中毒マニュアルに従い配膳時間内には食事を提供することができた。しかし、トレイメイクを行う際、日常のベルト配膳ではないため、指示する個々の栄養課職員が戸惑い、混乱してしまう部分もあった。【考察】食中毒発生時や災害時などの緊急時においても、出来る限り日常業務に近づける運用が必要だと実感した。平成29年度の食中毒訓練は、ベルト配膳の代替案としてラップの志を並べて、トレイメイクを行い、日常業務に近づける訓練を目指す。

P-191

食事をあきらめてほしくない、そのための化学療法食

釧路赤十字病院 栄養課

○楠本 西、篠原 彩音、宮井 理沙、近藤江利子、信行 祐子、坂田 浩子

【はじめに】当院では化学療法食や治療により食欲低下した患者に対する食事として「ひまわり食」を提供してきた。しかし、個別対応が増え、「ひまわり食」の原型がなくなってしまったため、H28年度に一旦廃止した。病院食をあきらめてしまい欠食にして食べられるものを買って食べる、医療者に対し食事の不安を伝えられず食事摂取量が少なく低栄養になる患者もおり病棟からの要望も増えた。今回、アンケート調査を実施し、献立を再構築することとした。【方法】化学療法を行っている方、以前行っていたことがある方20名を対象に「病院食が食べられない理由」、「食欲低下時に食べやすかったもの」、「食欲低下時に食べにくかったもの」を中心に、聞き取り調査を行った。聞き取り調査の結果を基に献立を作成する。「化学療法食」は7月の委員会で作成し、患者に提供していく。その後、再度アンケート調査を行い結果を基に献立内容を検討する。【結果】病院食が食べられない理由では「体調が悪い」が8名、「臭いがきつい」が4名、「味が薄い」「量が多い」が3名、「飽きた」が2名、「変なアレンジをしていて食べにくい」が1名であった。「食欲低下時に食べやすかったもの」では麺類、サンドイッチや菓子パン、果物やゼリー、アイスなどあっさりしているものが全体的に食べやすいとの回答が多かった。「食欲低下時に食べにくかったもの」では白いごはんや臭いのきつい魚や肉、味の薄いものという回答が多かった。【考察】食欲低下している患者へは、初めて聞き取り調査を実施したか様々な副作用が出ている中で食事に対する思いや工夫を教わった。その思いを胸に今後も患者に寄り添った食事提供をしていく。

P-188

当院における患者給食への取り組みと栄養教育について

北見赤十字病院 医療技術部栄養課

○村田智津子、会田 京子、西田 尚弘、神宮かおり、井田亜希子

当院は、北海道東部・オホーツク医療圏域の中核病院で、様々な診療科があり、病院で作る食事の種類も多い。特に2010年の日本人の摂取基準改訂後は年齢別の対応が求められ、さらに多くなった。食種の種類が増えると給食業務が複雑になり、個人対応やセレクト食（以前の選択食）も手をかけた料理ができなくなっていた。そこで、2014（平成26）年の新病院への移転をきっかけに、大々的な見直しをおこなった。見直し方法としては、患者さまから直接聞く意見（管理栄養士は病棟担当制で栄養管理を実施している）や食事摂取状況、定期的に行っている嗜好調査、残食調査等を参考にした。一般食や糖尿食、減塩食を中心に、妊娠婦食や幼児食、K（KAGAKU）療法食、ライク（緩和ケア）食、セレクト食など全ての食事内容を、栄養基準からの見直しを含めおこなった。又、病院食の見直しのもうひとつの目的として、栄養教育の媒体として使用できる（家庭でも実践できる）ものとした。今回はその取り組みのまとめとして当院の患者給食を紹介する。

P-190

整形外科病棟入院患者への栄養指導の取り組み

静岡赤十字病院 栄養課

○野口 康子、梅木 幹子

【はじめに】2016年度の診療報酬改定で栄養指導の点数が増加し、また対象者も拡充され栄養指導の重要性が増し、栄養指導件数増加による収益の増加も求められている。当院では内科外来に管理栄養士を配置し、診察の待ち時間を利用した継続的な栄養指導を行っているが、入院では退院前などに医師からの依頼があったときのみ実施しておりなかなか件数が増加しなかった。そこで整形外科病棟に入院し特別食を提供している患者を対象に、ベッドサイドでの栄養指導を実施して件数が増加し、また患者の栄養教育にもつながったので報告する。【方法】整形外科病棟において入院後、栄養管理計画書作成時に特別食を提供している患者を抽出し、術後にベッドサイドにて1回目は主に病院食について、2回目は自宅での食事についての工夫などの栄養指導を行った。【結果】患者からは「病院食を参考にしたい」「家でも気をつけるようにする」など食事療法に対して以前より意識できたという意見が聞かれた。また栄養指導件数もそれまで整形外科病棟ではほぼ0件だったが、1か月あたり12件へ増加した。【考察】この取り組みにより患者の栄養教育につながり、管理栄養士の存在を知ってもらえるきっかけとなった。また特別食加算の増加や栄養指導の件数増加は収益増加にもつながったため、今後ベッドサイドでの栄養指導を他病棟へも広げていきたい。また特別食の提供が望ましいが短期入院などで特別食になっていない場合などもあるため、今後は入院前に外来で食種の提案や栄養状態の把握などを行いよりよい食事提供、栄養食事管理へとつなげていきたい。

P-192

二十四節気とカレンダーを取り入れたメッセージカードの効果について

徳島赤十字病院 医療技術部栄養課

○里見かおり、森崎三七子、栄原 純子、梅本 律子、和泉 靖子、相下 淳子

【背景と目的】平成28年度の診療報酬改定で食事の自己負担額が360円/食となり、当課では献立の見直しや食器の変更などを行った。患者食は元々、行事食（29回/年）、食の記念日（16回/年）があり、旬の食材や地産地消を取り入れ季節を感じるような内容で提供していた。しかし、「入院中は季節を感じられない」「今日は何月何日?」といった意見もあったため、もっと患者に季節を感じてもらえるように二十四節気カードと月替りカレンダーを取り入れたので、その取り組みを報告する。【方法】1.二十四節気カードは、その時の旬の食材を使用し、その季節に咲く花の写真やそれぞれのいわれ、旬の食材などを記載することとした。2.月替りカレンダーは、毎月1日に朔日（ついたち）の意味合いをもたせ、陰暦の名前の由来を記載したカレンダー付きのカードをつけることとした。カード添付の評価として、入院患者には嗜好調査を、栄養課スタッフ（47名）にはアンケートを行った。【結果】栄養課スタッフのアンケート回収率は89%で、業務の負担を感じていると回答したのは10%（4名）であった。一番認知度の高い節気は秋分93%で、認知度の低い節気は白露と寒露が同じで5%であった。【考察】二十四節気カードを付けることで食に関する新たな知識が得られたというスタッフが7割おり、調理にも良い影響を与えることができた。患者からはメッセージカードの裏を利用して栄養課にお礼や感謝のメッセージを返してくれることが以前より多くなった。また、月替りカレンダーを床頭台に置いて利用してくれるようになった。この取り組みは、自己負担増額における対策のひとつであったが、予想以上に食事に付加価値を付け、スタッフの気持ちを乗せることができたと感じている。