

豊後大野市民病院栄養管理室概要

- 入院時食事療養費 入院時食事療養（Ⅰ） 特別食加算 有
食堂加算 有 選択メニュー 有
- 配膳時間及び下膳時間
配膳 朝食 8：00 昼食 12：00 夕食 18：00
(各病棟からの配膳車回収時間については今後検討し、決定した時間で対応すること)
下膳 朝食 8：30 昼食 13：30 夕食 18：30以降
- 配膳方法 中央配膳
- 設備整備状況 オール電化
コンピュータ×2台・食器洗浄機×1台・マイコンスライサー×1台・スチームコンベクション×2台・回転釜×1台・冷蔵庫×3台・冷凍庫2台・プレハブ冷蔵庫×1台・プレハブ冷凍庫×1台・温冷配膳車×5台・炊飯器×2台・下膳車×6台・食器消毒保管庫×1台・温蔵庫×1台・ロータリーストッカー×1台・ブラストチラー×1台・洗米機×1台など
- ごみ処理方法：残飯は処理業者回収していただいている。
(一般ゴミ、プラスチックゴミ、感染ゴミの分別など、病院側の指定した処理方法で適切に処理すること)
- 廃油処理：業者に有料で引き取っていただいている。
- 防虫対策：ゴキブリ・鼠駆除は業者に委託
- 従業員の駐車場：有（駐車については、病院側の定めたルールに従うこと）
- その他
 - 1) 延食・・・朝食10：00、昼食15：00まで厨房で保管、その後は軽食で対応。
(夕食の延食は現在対応していない)
 - 2) 外来透析食・・・昼食のみ対応中。(希望患者のみ、透析終了後個別に対応)
 - 3) 療養病棟誕生日会に合わせておやつ提供・・・毎月第3週の水曜日の昼食時に提供。
 - 4) 外来応援医師への昼食提供・・・別紙「1食当たりの食数の内訳」参照。
 - 5) 人間ドック食提供・・・別紙「1食当たりの食数の内訳」参照。

(ドック食の献立については、健診センタースタッフを交えて協議し、適宜内容を見直すこと)

- 6) 行事食提供・・・月1回提供中。
- 7) 付添食提供・・・「家族付添い許可申請書」が許可された家族のうち、付添食を希望した方に対して提供。食事内容は普通食。提供時間は患者食と同じ。アレルギー及び嗜好による禁止等には対応していない。
- 8) 院内保育食・・・院内保育の利用者に対し、食事提供を要望された場合、昼食のみ提供している。食物アレルギーや嗜好による禁止等には対応していない。食事形態は利用者の年齢や離乳食の進み具合を考慮して、適宜検討する。タッパー等に料理を入れ、保温バッグに詰めて院内保育職員へ渡している(受け渡しは厨房)。その他、献立表も提供している。
- 9) 回復期リハビリテーション病棟での特別食提供
回復期リハビリテーション病棟にて開催される行事の日の昼食を、特別メニューとして対応している(回復期リハビリテーション病棟のみ)。その際、契約時に設定した1食単価を超える場合は、超過分の金額を別途請求してもらっている。
- 10) 健康まつりでの食事提供
毎年11月に健康まつりを病院で開催している。その際、来院者やスタッフに対して食事を提供している。調理に関して、厨房内にて作業が行われる場合がある。

豊後大野市民病院 1食当たりの食数の内訳

(入院患者状況により数の増減はあります)

食事の種類		食数
一般食	常食	44.5
	全粥食	15.6
	7分粥食	0.5
	5分粥食	1.9
	3分粥食	1.1
	流動食	0.4
	離乳食	0
	小児食	0.6
小計		64.6
特別食	減塩・エネルギー調整食	34.8
	低たんぱく質食	2.9
	高たんぱく質食	0
	低脂肪食	0
	潰瘍・消化管術後食	0.7
	低残渣食	1
	注腸検査食	0.1
	産褥食	0
	透析食	1.8
	嚥下食	9.7
合計		115.6

※ きざみ食…約36食

※ とろみ付加…約9食

※ 濃厚流動食(経管栄養)…約20食

※ 外来応援医師への昼食提供…毎週水・金曜日に2食。

その他、研修医等にも食事提供中(不定期)。

(平成29年12月時点での提供状況。今後増減の可能性もある。)

※ 人間ドック食…毎週月～金曜日の午前中健診された方に対して弁当形式にて提供中。

月平均222食程度。一日平均11.7食(228日/年稼働)

豊後大野市民病院 院内食事基準一覧

		エネルギー (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応疾患・対応		
一 般 食	常食	A	2,400	75	60	390			
		B	2,000	70	45	330			
		C	1,700	70	45	255			
		D	1,400	40	40	220			
	流動食	流動食	700	25	20	100			
		3分	1,000	45	35	150			
		5分	1,200	60	40	170			
		7分	1,400	65	35	210			
		全粥	1,600	70	40	240			
	小児食	A	2,000	70	45	330			
		B	1,700	70	45	255			
		C	1,400	40	40	220			
	離乳食		月齢	回数					
		離乳初期	5~6	1→2				食事: 昼1回 つぶし粥・メイン・果物の3品	
		離乳中期	7~8	2				食事: 2回(昼・夕)	
		離乳後期	9~11	3				食事: 3回	
	嚥下食	開始食	26					品数: 1(お茶ゼリー1個) 食事: 3回	
		嚥下Ⅰ	266					品数: 2(お茶ゼリーとプロッカゼリー1個) 食事: 3回	
嚥下Ⅱ		600	品数: 4~5 食事: 3回						
特 別 治 療 食	糖尿・ 心臓病食	E-1(減塩E-1)	1,000	55	25	135	6g未満 糖尿病、高脂血症、肥満、脂肪肝、通風、慢性肝炎、肝硬変(代償期)、高血圧症 狭心症、心不全、心筋梗塞、心カテ食		
		E-2(減塩E-2)	1,200	55	35	160			
		E-3(減塩E-3)	1,400	65	35	210			
		E-4(減塩E-4)	1,600	70	35	250			
		E-5(減塩E-5)	1,800	80	45	270			
	低蛋白質食	低P-1	1200	30			5	腎不全、糸球体腎炎、糖尿病性腎症、人工透析、ネフローゼ症候群、肝不全、肝硬変、急性肝炎、慢性肝炎(急性期)	
		低P-2	1400	40			5		
		低P-3	1600	50			5		
		低P-4	1800	50			5		
		低P-5	2000	50			5		
		透 析	1800	50			5		
	高蛋白質食					鉄分		急性肝炎(回復期)、慢性肝炎(回復期)、鉄欠乏性貧血(血中Hb値10.0g/dl以下)	
高P-1		1,800	70	50	270	11.5			
高P-2		2,000	80	50	310	12.0			
高P-3		2,000	90	50	300	15~12			

		エネルギー (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)	適応疾患・対応
特 別 治 療 食	潰瘍食	潰瘍-流動	700	25	20	100	胃・十二指腸潰瘍
		潰瘍-3分	1,000	45	35	150	
		潰瘍-5分	1,300	60	40	170	
		潰瘍-7分	1,550	80	45	210	
		潰瘍-全粥	1,800	80	50	230	
		潰瘍-米飯	2,000	80	50	310	
	消化管術後食	術後-流動	700	25	20	100	胃切除、腸切除等の侵襲の大きな術後 (侵襲の大きな消化管手術)
		術後-3分	1,000	45	35	150	
		術後-5分	1,300	60	40	170	
		術後-7分	1,550	80	45	210	
		術後-全粥	1,800	80	50	230	
		術後-米飯	2,000	80	50	310	
	低脂肪食	低F-流動	370	4	1	88	急性膵炎、慢性膵炎、閉塞性黄疸、 胆嚢炎、急性肝炎、胆石症、 膵頭十二指腸切除術後
		低F-3分	600	9	2	135	
		低F-5分	1,000	40	10	185	
		低F-7分	1,400	70	20	235	
		低F-全粥	1,500	70	25	260	
		低F-米飯	1,800	70	30	310	
低残渣食	低残渣食	1,700	75	25	290	クローン病、潰瘍性大腸炎	
検査食	注腸検査食	1,162	17.7	24.7	214.7	ダラムスペーススリッチⅢ	
ヨード制限食	ヨード制限食	2,000	70	45	330	甲状腺機能亢進症・低下症	

給食業務区分①

区分	業 務 内 容	病院	業者
栄養管理	病院の患者等の食事の提供における運営の総括	○	
	栄養管理委員会の開催、運営	○	○
	院内関係部門との連絡、調整	○	
	献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示、管理	○	○
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	○	○
	検食の実施、評価	○	○
	関係官庁等に提出する食事の提供関係の書類等の確認、提出、保管管理	○	○
	上記書類等の作成	○	○
	上記以外の食事の提供関係の伝票の整理、報告書の作成保管	○	○
調理作業管理	作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）	○	○
	作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	○
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳、下膳		○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
材料管理	食材の調達（契約から検収まで）		○
	食材の点検		○
	食材の保管、在庫管理、出納事務		○
	食材の使用状況の確認	○	○

給食業務区分②

区分	業 務 内 容	病院	業者
施設等管理	厨房施設、主要な設備の設置、改修	○	
	厨房施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具、食器等）の確保	○	
	その他の設備（調理器具、食器等）の保守管理	○	
	使用食器の確認	○	○
労務管理	勤務表の作成		○
	業務分担、職員配置表の提示		○
	業務分担、職員配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	○
	食材の衛生管理		○
	施設、設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	衣服、作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検、確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
清掃	調理室、洗浄コーナー、配膳車プール、下処理室の清掃 (月1回以上の床面表面洗浄・パフニング・ワックス塗布)		○
研修等	調理従事者等に対する場合の研修、訓練	○	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施	○	○
	検便結果の確認	○	○
	事故防止対策の策定	○	○