

亀田総合病院 栄養管理室

当院栄養管理室では、患者さまの疾病状態の向上を考え、栄養状態の把握をし、医療の一環としての治療の促進のために、患者さまに美味しく・安全で・喜ばれる食事の提供をし、患者さまの疾病の回復に貢献できるよう努めています。

臨床栄養管理業務 仕事内容

栄養管理業務	医師からの依頼を受け、適切な栄養管理を行います。依頼内容は、疾患・嗜好に合わせた食事内容調整、経腸栄養プランや静脈栄養プランの作成、治療に伴い栄養状態悪化が予想される患者さんへの早期栄養管理など、様々です。
入院栄養指導 外来栄養指導 在宅栄養指導 (在宅訪問)	療養上必要な栄養や食事管理及び指導を行います。病態やライフステージに応じた食事療法を提案します。在宅栄養指導では通院が困難な患者の家庭に定期的に訪問し、指導を行います。
チーム医療参加 ・緩和ケアチーム ・褥瘡対策チーム ・嚥下対策チーム	症状や相談内容に応じて食事内容の調整や栄養管理を行います。多職種カンファレンスに出席し、患者さんの症状や病状の情報共有を行います。
ICU病棟の 栄養士	ICUに入室される患者さんは呼吸状態や循環動態が不安定であるため、繰り返し評価を行い、投与栄養量の設定や増量のタイミングを慎重に決めます。多職種チームと連携し適切な栄養管理を行います。
依頼業務	母親学級・ブルーサークルランチ・看護専門学校の授業・介護者研修等 院内業務にとどまらず、地域社会を対象に、栄養に関する専門的な知識の提供を行い、社会貢献に尽力しています。



給食管理業務 仕事内容

献立管理

- ◆献立作成
嗜好・季節感を考えた献立の作成。また、行事食やイベント食の献立も作成します。
- ◆食数管理/発注業務
入院患者数に合わせて調理食数を管理し発注を行います。
- ◆業者対応
電話対応、新製品や終売製品の確認や管理などを行います。

食材管理

- ◆在庫管理
賞味期限の確認や在庫の確認を行います。
- ◆品質管理
適正温度で納品されているか、食材の状態は問題ないか検品を行います。
- ◆衛生管理
食品衛生上の不備があれば改善を進言・促進します。従業員への衛生教育も実施します。

調理管理

- ◆調理業務
アレルギー食・おかゆ食・流動食・嚥下食等の作成を行います。
- ◆盛り付け業務
出来上がり重量を確認し、1食量に合わせて盛り付けを行います。
- ◆配膳チェック
誤配膳防止のため、最終チェックは栄養士が行います。特にアレルギー・禁止食品・嚥下食のチェックは複数人で確認を行っています。



先輩管理栄養士より

亀田総合病院は給食直営で、厨房業務を経験できます。栄養指導をやっていると、厨房で学んでよかったなと思うことが沢山あります。減塩の指導で教科書では塩分6〜7gでと書いてありますが、実際のどのくらいなのか分からないですね。調理経験があると主食・主菜・副菜揃えて1食塩分2gにすることはどれだけ大変なのか分かり、患者さんと同じ目線で指導ができます。ネットや教科書の知識だけでは的確なアドバイスができないなと実感しました。



2020年入職

医療法人鉄蕉会 亀田総合病院

所在地 / 千葉県鴨川市東町929

見学・業務に関する問合せ先

✉ 栄養管理室 室長 根本 / nemoto.keiko@kameda.jp

栄養管理室の求人情報はこちらから



求人サイト / <https://recruit.kameda.com>