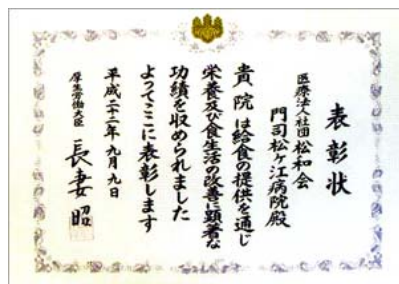


安全・安心で美味しい食事をこころがけています。

厚生労働大臣表彰を授賞しました

医療法人 松和会 門司松ヶ江病院 栄養課



平成22年9月9日に、優良特定給食施設として、「栄養関係功労者厚生労働大臣表彰」を授賞いたしました。平成18年4月から医療法人としての病院（病棟、精神科デイケア、認知症デイケア）・介護老人保健施設と、社会福祉法人としての特別養護老人ホームに、同じ厨房から食事を提供する全国でもほとんど例のないシステムで食事を提供しています。入院・入所されている皆様に、限られた時間内で効率よく大量調理ができる最新の機器で、安全・快適・経済的なオール電化厨房を設備し、安全・安心で美味しい食事を提供できるようにしています。

●独自の給食管理システム

患者満足度向上の取り組みとして、平成6年より全食種に対して毎日2回の選択メニューを実施しており、それを支援するコンピュータソフト開発をメーカーと共同で手がけました。行事食や実施風景の画像データの取り込みなど、栄養指導で使用する媒体のひとつとして活用させています。ノートパソコンを使用した分かりやすい個人指導ソフトを充実させることで、外来における個人指導の件数も増加しています。更に嗜好の統計分析、患者様への写真

付メニューの配付など年々サービスと質の向上を図っています。

●衛生管理

厨房内への入室は、髪の毛やほこりなどの異物を持ち込まないよう、エアークリーンシャワーを経由するシステムとともに、大量調理に適した温度管理が施設全体に取り入れられ、衛生管理の徹底が図られています。なかでも独自に作成した「厨房ラウンドチェックリスト」は、調理従事者はもとより他職種も関わる、医療安全管理対策・院内感染対策、環境整備も含

めた環境保全委員会でも活用し、問題点など早期に対応しています。更に、月2回行っている課内研修会では、全国の食中毒事故例などをとらえ、衛生管理対策や衛生教育を実践強化しています。



厨房のエアークリーンシャワー

●患者様中心の給食への配慮

疾患別による指示栄養量をもと

に、患者様の年齢・体格・食量・嗜好食品・アレルギー食品などの聞き取りを行い、患者様の状況を栄養指示範囲の中で、最大限活かせるように考慮しています。医師の指示やご本人の希望対応や食事の形態調整では、患者様の食事状態に応じて変更し、患者様の喫食状態にあわせた食事内容の調整を随時行っています。選べる楽しみのひとつに料理写真入りの選択メニュー表を配付して選んでいただいています。行事食では、正月三ヶ日のおせち料理にはじまり、年2回のバイキング及び月2回の行事食を実施しています。そ

集団栄養指導は、外来（デイケ

●**栄養指導の充実**



年2回のバイキング

のなかの毎月1回は、季節の食材をふんだんに使用した「御膳」料理となり、旬の味覚を堪能できるように、献立から調理まで入念に計画し実施しています。
特に春の「お花見弁当」や、秋の「大運動会弁当」は、手作り弁当で開院当時から伝統を受け継いで行っています。更に残食調査によって、献立や調理の改善を行い、治療食としてだけではなく生活食として季節感ある家庭的な患者給食の向上を図っています。

●**おわりに**

ア)・入院患者様とご家族に対し、外来患者様には、テーマを毎回患者様と共に決め、指導ビデオ上映や、スライド（プロジェクト使用）を作成し実施しています。入院患者様には、病棟単位で（療養病棟：「健康クラブ」、治療病棟：「からだ元気クラブ」）行い、治療食に対しての理解を深めています。
個人栄養指導は、入院（随時）・外来ともに医師の依頼箋により実施し、指導箋及びカルテに指導内容及び食生活の実態、発言内容等を記録し治療に活用しています。更に個人専用のリーフレットを作成し次回までの目標として活用しており、患者様サイドに立った分かりやすい栄養指導を工夫し実施しています。

栄養課の基本理念『患者様第一の食事作りを真心込めて行う』を昭和36年の開院当初から守り、受け継ぎ大切にしてまいりました。今後も一層精進し、患者様の食生活向上のため日々努力してまいります。

常食

11月22日 月曜日 選択メニュー表

	A食	B食
朝	<p>米飯 250g みそ汁（豆腐・葱） かまぼこのソテー いちごプリン 牛乳 漬物 佃煮</p>  <p>エネルギー714kcal 蛋白質 25.0g 脂質 16.1g 糖質 3.9g 塩分 3.28g 水分 489.0g 食物繊維 2.2g</p>	<p>パン食（ロールパン・ぶどうパン） 豆腐のスープ かまぼこのソテー いちごプリン 牛乳</p>  <p>エネルギー658kcal 蛋白質 24.5g 脂質 26.9g 糖質 24.8g 塩分 4.34g 水分 302.2g 食物繊維 2.7g</p>
昼	<p>あさりのピラフ コールスローサラダ オニオンスープ のむヨーグルト</p>  <p>エネルギー624kcal 蛋白質 21.4g 脂質 8.2g 糖質 24.5g 塩分 4.77g 水分 392.9g 食物繊維 3.6g</p>	<p>ワンポイントアドバイス 【ヨーグルト（ビフィス菌）】</p> <p>ビフィス菌は、数ある乳酸菌の中でも、腸までたどり着きその威力を発揮する数少ない菌の代表です。このビフィス菌は腸内で乳酸や酢酸を作り出す働きがあります。この酢酸の働きが腸を刺激して蠕動運動を促進し便通を整えます。またビフィス菌の作り出す「酸」によって大腸菌やウェルシュ菌などの悪玉菌を退治することができます。悪玉菌が減り腸内が良い状態に保たればおなかの調子が良くなるばかりでなく免疫力が高まるので、病気になりにくい健康な身体になります。</p>
夕	<p>米飯 250g 豚肉の生姜焼き 切り干し大根の煮付 梨のコンポート 漬物</p>  <p>エネルギー764kcal 蛋白質 23.2g 脂質 23.3g 糖質 17.0g 塩分 2.95g 水分 362.6g 食物繊維 4.2g</p>	<p>米飯 250g キャベツハンバーグ 切り干し大根の煮付 バナナ 漬物</p>  <p>エネルギー746kcal 蛋白質 19.0g 脂質 14.9g 糖質 32.5g 塩分 2.46g 水分 405.3g 食物繊維 6.6g</p>