

竹川病院 段 真理子主任

功 績 管理栄養士の視点から補食に注目し、必要性和患者さんのQOL向上、コストカットに貢献した功績

推 薦 理 由 上記により患者さんのリハ栄養にも着目し、食事という基本的なQOLの向上にも努めた。なによりコストカットに貢献した実績は大きい。以上により理事長賞に推薦いたします。

内 容

管理栄養士の段さんは一度産休に入り、その後復帰し、栄養課の主任として栄養管理のみならず、スタッフの管理、厨房内の実業務など多岐にわたる業務をこなしていただいています。

食品廃棄の中でも補助食品が残ったままになる状況が気になり、病棟への聞き取り、患者さんへのアンケートなどを通じて調べてみたところ、補食が漫然と出ている状況に気づきました。

例えば、食事摂取量が10割摂取と十分とれているのにも関わらず補助食品のオーダーが止まっていない、高たんぱくの補助栄養について口触りが悪くおいしくない、飲み込みしづらいので、食べたくないといった意見を聞きました。

回復期リハビリテーション病棟で、リハビリという運動を最大3時間行う病棟での栄養摂取は重要です。ただ段さんはそこに食事の楽しみや、おいしいと思うことで食事が進むのではないかと考え、看護師とチームを組み食事摂取状況と補食の摂取量について確認を始めました。

血液データも含めて栄養状態の改善があった場合には、補食の中止を検討する仕組みを考案しました。補食と個人嗜好について検討し口触りがよい一般的な補助食品（ヨーグルト・牛乳・プリン他）の検討を行い変更をしました。

補助食品と比べてヨーグルトなどはコストも2/3から1/2になり、コストカットにもつながっています。（費用対効果も前月比5万円減）