

栄養部門よりお知らせ

2023年
12月発行
No.24

今月はIMS栄養学会をご紹介します！

2023年11月18日（土）IMS栄養学会が開催されました！

【IMS栄養学会とは...？】

イムスグループ栄養部門内の各病院・施設での取り組み報告や情報共有の場です。

仲間がどのような研究・発表をしているのか、切磋琢磨しながら高めあえる良い機会となっております。

栄養管理、給食管理、教育・業務改善・チーム医療などの発表がありました。

学会テーマ

CHANGE is CHANCE ～時代を勝ち抜く栄養部門の挑戦～

演題一覧

- ・ 厨房業務と栄養管理の二刀流！～私の病棟は私がみる！～
- ・ 外食・中食を中心とする患者に対する栄養食事指導の取り組み
- ・ 抗精神病薬による過鎮静にて低栄養に陥った患者の
栄養状態改善に向けて～NSTを通しての変化～
- ・ 摂食嚥下障害患者の在宅訪問栄養食事指導につなげた一例
- ・ 厨房業務の全面パート化を目指して
ニュークックチルシステム導入による働き方改革
- ・ ソフティアを使ったソフト食の開発
- ・ 患者へ季節を伝えるために
- ・ 『食べられるものが無いんだよ...なんてもう言わせたくない！！』
～食欲不振患者に寄り添った化学療法食導入への道～
- ・ 栄養管理業務時間総時間（500時間）を1.5倍へ
～収益UPに向けた取り組み～
- ・ 特定保健指導件数増加への取り組み
第2期第3期の件数比較、第4期改正に向けて
- ・ IML衛生巡回・ATP値平均25550からの再出発
- ・ 高圧洗浄機導入、その後
- ・ 栄養管理プロセス（NCP）を導入した利点
- ・ 肥満を有する糖尿患者におけるプロテインの使用で
血糖・体重管理を並行して行い栄養状態が改善した一症例
- ・ 調理評価に管理栄養士が介入し栄養指導を行った効果の一例
- ・ 嗜好調査による患者満足度向上のための取り組み内容について

**最優秀賞：厨房業務の全面パート化を目指して
ニュークックチルシステム導入による働き方改革**

三愛会総合病院

要約：新築移転を契機にニュークックチルシステム（再加熱カート）を導入し、直営ながら厨房業務を社員からパートへタスクシフト、厨房業務の全面パート化を実現し、早番を廃止。

管理栄養士と栄養士が厨房業務から専門性を活かせる本来の業務へと移行することが可能となった。

優秀賞：ソフティアを使ったソフト食の開発

イムスやぶづかロイヤルケアセンター

要約：キザミ・ペースト食を食べている方にも行事食において常食のように見た目が分かる・形のある食事を提供したいと考えソフティアシリーズを使用したソフト食の開発を行った結果、利用者満足度が向上した。



**次世代優秀賞：『食べられるものが無いんだよ...
なんてもう言わせたくない!』
～食欲不振患者に寄り添った化学療法食導入への道～**

新松戸中央総合病院

要約：適切な栄養療法を行い、栄養状態を維持・改善することは、がん治療の土台となるといえる。がん患者の低栄養を予防、及び栄養状態の維持・向上を目的とし、身体状況や嗜好に合わせた「化学療法食」を新たに提供。通常の病院食を提供し続けた例に比べて平均30%程度喫食率が増加。栄養状態の維持・向上のみならず、患者満足度の向上にも繋げることができた。

