栄仁会ドキュメント The舞台裏

第10回 栄養管理室のリアルな裏側をお見せします！

当病院の舞台裏を潜入レポートする本企画。今回は当病院で供される食事の管理を一手に担う栄養管理室にお邪魔しました。

栄養士さんって普段、なにをしているんだろう？

もちろん病院食の献立を考えてらっしゃるイメージはあるけれど、それ以外のお仕事がいまひとつ想像できない。

一日三食の献立を考えるだけだったら、30分もあれば済んでしまいそうである。でも何人もの栄養士さんが始終忙しそうに働いているお姿を見ると、きっとそれだけではないはずだ。

そこで今回は管理栄養士さんに突撃取材して、そのお仕事っぷりを紹介してみたい。

意を決して栄養管理室に

普段なかなか足を踏み入れる機会のない栄養管理室。

おそるおそるノックして扉を開けてみると……それまで和気あいあいと話していた4人の女性栄養士さんの空気が一瞬固まった。

この日ご出勤の管理栄養士さんたち。左側手前＝福島さん、右側奥＝久米さん

あまりのアウェイ感にそのままUターンしたくなる足を踏みとどめながら、声をしぼり出す。

「あ、あのう、べるぶネオの取材なんですけど、大丈夫ですかねえ？」

すると主任の福島さんが表情をゆるめて「どうぞ、どうぞ」と声をかけてくださり、続いて皆さんの表情にも少しずつ笑顔が戻ってきた。とりあえず胸をなでおろしつつ、室内を撮影させていただきながら取材をスタートした。

今回はベテランの主任・福島さん、スラリと気鋭の久米さん、お二人の管理栄養士さんが取材に応じてくださることに。

日常業務 ～ 献立編

さっそくですが、栄養士さんって普段、どんな業務をしてらっしゃるんですか？

福島「大きく分けると3種類かな。まず、病院食の献立を考えること。あと、患者さんの栄養管理＆指導。そして、電子カルテのオーダーチェック。主にこの3つを分担して回してるねん」

気さくな栄養士さんでヨカッタ。この調子であれば何でも訊けそうである。

まず、病院食の献立ってどんな風に組んでいるのか教えてください。三食だけならすぐに考えられそうな気もするんですが……。

福島「いやー、それが結構タイヘンなんよ。この献立予定表、ちょっと見てもらえるかな」

拝見すると、ビッシリと書き込まれた予定表が何枚も積まれている。これが一食分の献立だというからびっくりだ。

一食分なのにどうしてこんな枚数になるんですか？

久米「一食あたり43通りのバリエーションがあり得るんですよ」

ええーっ、どういうこと!?

福島「まず横軸のメニューバリエーションとして、一般食以外に貧血食、塩分調整食、脂質調整食……って具合に9種類あって。で、縦軸の形態バリエーションとして、普通菜以外に軟菜、きざみ菜、ゼリー食、流動食……って具合に13種類あって。存在しない組み合わせもあるけど、多くなるのは分かるやろ？」

チェック作業中の献立予定表

患者さんの状態に応じてこれだけの組み合わせがあるのだ。さらに食材の出庫や在庫管理などを行う給食帳票作りの業務もあって、これらが重なると多忙を極めるという。

日常業務 ～ 栄養管理＆指導編

では次の業務、患者さんの栄養管理と指導について教えてください。

福島「入院患者さん全員の血中アルブミン値や体重、喫食量といった栄養状態をスクリーニングしたうえで、リスクのある方々はチェックして、より個人に合った食事メニューを提案させていただいてるんよ」

久米「入院されたときと経過、退院されるときの数値を評価して、患者さんの栄養状態を比較するようにもしてます」

なるほど、それぞれの患者さんに適した食事メニューを栄養士さん側からも提案しているのだ。

患者さんへの指導もされるんですか？

福島「退院後も患者さんに健康的な食生活を送っていただくために、個人指導したり、作業療法士さんと共同で教室を開かせてもらったりしてるよ」

久米「こんな魚の切り身やバナナのマグネットも使いながら（笑）」

福島「高齢の患者さんやそのご家族さんには、食べやすいようトロミを付ける

魚の切り身やバナナのマグネットたち