

北海道病院

- 病床数 314床

- 診療部門

センター

消化器センター

腎・膠原病センター

呼吸器センター

周産期医療センター

内科系

総合診療科、循環器内科、糖尿病・内分泌内科
内科、小児科

外科系

外科、整形外科、産婦人科、眼科、耳鼻咽喉科
皮膚科、麻酔科（ペインクリニック）
心臓血管外科

その他

禁煙外来、放射線診断科、病理診断科

- 併設施設

附属老健施設、健康管理センター
こどもデイサービス



北海道札幌市の南側に位置する総合病院です！

<https://hokkaido.jcho.go.jp/>

基本理念

地域の人々を中心にした質の高い医療・介護を提供し地域から信頼される病院になります。



私たちは基本理念を念頭に、地域の皆さんの健康のため多くのスタッフが日々協力しあい切磋琢磨しています。

とよちゃん
(マスコットキャラクター)



栄養管理室について

- スタッフ 管理栄養士 6名（病院 5名、附属老健 1名）
- 主な業務

病院

- 栄養管理（栄養評価と栄養計画の策定等）
- 栄養食事指導・相談（個人/集団栄養食事指導、離乳食相談等）
- 各チーム医療における栄養管理業務（栄養サポートチーム、褥瘡対策チーム、緩和ケアチーム、摂食機能療法等）
- 給食・衛生管理業務
- 臨床実地実習・修練の受け入れ（養成校、医療施設）

附属老健

- 栄養管理（栄養ケアマネジメント、栄養改善等）
- 栄養食事指導・相談業務
- 健康講話
- 給食管理業務
- 臨床・給食管理実地実習の受け入れ（養成校）

給食管理は
全面委託
クックサーブ方式です



1日の業務は・・・
（ある日の1日）

Aさん

8:30	出勤、担当患者等の確認
9:00	外来栄養指導
12:00	休憩
13:00	病棟ラウンド（ベッドサイドに訪問）
14:00	褥瘡回診・カンファレンス参加
14:30	病棟ラウンド
16:30	終礼（情報共有、患者の申送りなど）
17:15	退勤



Bさん

8:30	出勤、担当患者等の確認
9:00	外来透析室やがん化学療法室訪問 （ベッドサイドで栄養療法の助言を実施）
12:00	ミールラウンド
12:30	休憩
13:30	入院栄養指導、病棟ラウンド
15:00	担当診療科カンファレンス参加
16:30	終礼（情報共有、患者の申送りなど）
17:15	退勤



栄養指導室



診療科カンファレンスの様子

栄養管理室の特色

病院ホームページの部署紹介もご覧ください

統括診療部に属し、多職種連携を大切に栄養管理で治療をしっかり支えています！

当院の強みを生かし、資格取得支援にも力を入れています！

主な所属学会等

- ✓ 日本栄養士会
- ✓ JCHO学会
- ✓ 日本病態栄養学会
- ✓ 日本栄養治療学会
- NST稼働認定施設
- NST臨床実地修練認定施設

「ココが知りたい」を大切にして、部内研修を開催しています
北海道病院だからこそ、実務と症例を通じたスキルアップが可能です

管理栄養士を目指すあなたへ

患者さんの栄養管理は管理栄養士だからこそできる治療のひとつ。最近では、予後を見据えた栄養管理も重要となってきました。

医師をはじめ、院内のスタッフと常に話し合い、協力していることが当院の強みです。予防・治療・介護まで、私たちと一緒に地域の方をトータルサポートしていきましょう！

相談しやすく（フォロー体制ばっちり！）、明るく、笑い声が絶えない栄養管理室です♪

（先輩より心を込めてメッセージ）

現在有している資格

- ✓ 糖尿病療養指導士
- ✓ 病態栄養認定管理栄養士
- ✓ がん病態栄養認定管理栄養士
- ✓ 肝疾患病態栄養認定管理栄養士
- ✓ NST専門療法士
- ✓ 日本栄養士会災害支援スタッフ
- ✓ 肝炎医療コーディネーター

給食委託業者と協力して、おいしい栄養管理を目指しています！

例えば・・・

- ・ 北海道応援メニュー
とうきびチャーハン、スープカレー、タコ飯など
- ・ お祝い膳
食生活のポイントとカードも添えて…
- ・ 誕生日には一口ケーキとお祝いカードを提供
- ・ 附属老健では、
バイキングなどを開催



札幌北辰病院

許可病床数/276床

(急性期一般病棟、地域包括ケア病棟)

【所在地】札幌市厚別区中央2条6丁目2番1号

【アクセス】地下鉄新さっぽろ駅徒歩4分

JR新札幌駅から徒歩7分

【診療科】

総合診療科 糖尿病内科 腎臓内科 呼吸器内科 消化器内科

循環器内科 リウマチ科 腫瘍内科 小児科

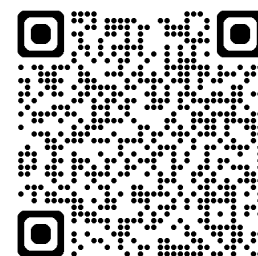
外科 乳腺外科 消化器外科 整形外科

皮膚科 泌尿器科 婦人科 眼科 耳鼻咽喉科

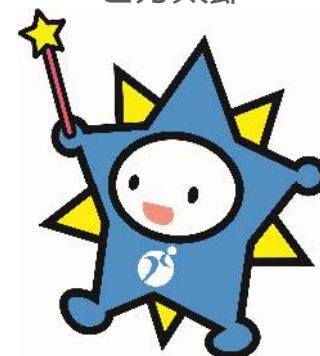
放射線診断科 病理診断科 麻酔科 リハビリテーション科



病院ホームページ
QRコード



マスコットキャラクター
ピカ太郎



当院は、地域に根ざし、地域を想い、地域から信頼され、愛される病院づくりを実践します

概要・特徴

【スタッフ数】

常勤：管理栄養士6名

非常勤：管理栄養士1名

委託会社：管理栄養士1名、栄養士3名

(クックサーブ方式)



【栄養管理室の特徴】

スタッフ同士のコミュニケーションがとりやすく、アットホームな雰囲気の特徴です。20代～40代を中心に、子育てと両立しながら働くスタッフも多数います。

【とあるスタッフの1日】

8:30	出勤	
8:40	朝礼	
9:00	病棟訪問準備 情報収集	
9:30	病棟訪問 栄養管理計画書作成 栄養食事指導 (入院・外来)	
11:00	休憩	
12:00	ミーラウンド 患者対応	
12:30	入退院センター業務 報告書・資料作成 カンファレンス参加など	
17:15	退勤	

キャリアアップについて

【スタッフの専門資格取得状況】 2026年4月現在

日本病態栄養学会	病態栄養専門管理栄養士	3名
	NSTコーディネーター	1名
	腎臓病病態栄養専門管理栄養士	1名
日本糖尿病療養指導士 認定機構	糖尿病療養指導士	2名
札幌糖尿病療養指導士 認定機構	札幌LCDE	1名
日本循環器学会	心不全療養指導士	1名
	北海道肝炎医療コーディネーター	2名

先輩からのメッセージ

札幌北辰病院では、「管理栄養士の病棟配置」を目標に、日々の栄養管理業務を行っています。

栄養管理計画に基づいて、入院患者さん個々の状況に応じた栄養介入や栄養食事指導を行いますが、管理栄養士が参加しているチーム医療のひとつに「NST」があります。低栄養や食欲低下などの患者さんを対象に、医師、看護師、薬剤師、理学療法士、作業療法士、言語聴覚士、臨床検査技師と管理栄養士が協力し、医療を支えています。

栄養食事指導は入院・外来ともに、糖尿病、腎臓病、脂質異常症、高血圧症などの生活習慣病の他、がんの化学療法中や術前・術後、低栄養、摂食嚥下障害など、幅広く実施しています。

多様な疾患に応じた栄養管理が求められるので、日々の学びも多く、スキルアップや資格取得のための環境は比較的整っており、とてもやりがいを感じています。





独立行政法人
地域医療機能推進機構
Japan Community Healthcare Organization

登別病院



病院理念

- ・私たちは、地域の医療機関と連携を密にし、医療と福祉を推進します。（地域との連携）
- ・私たちは、笑顔と真心で患者さんに接します。（笑顔と真心）
- ・私たちは、健康と命を守ることを使命とし、良質で安全な医療を提供します。（良質で安全な医療）



〒059-0598

北海道登別市登別東町3丁目10番地22



TEL: (代表) 0143-80-1115

(直通) 0146-80-1125



入職3年目のやりがい？

「介入した患者さんのデータ改善です」

タイムスケジュール

- 8:30 出勤
- 8:35 病棟ミーティング参加
- 9:00 栄養評価・プランの作成
- 9:30 外来栄養指導
- 12:00 ミールウランド、記録
- 12:45 回復期整形外科回診・カンファレンス
- 13:00 昼休み
- 13:45 必要書類作成、他職種への相談や依頼対応
- 15:00 回復期リハ科回診・カンファレンス
- 15:30 マニュアルの確認
- 16:00 記録、明日の栄養指導の準備、委員会参加
- 17:00 退勤
- 17:30 先輩と夜ごはん

POINT

入職時は事前に栄養指導を2件こなすのに必死でしたが今は8件ほど行えるようになりました

POINT

回診・カンファレンスは医者、看護師、リハビリスタッフ、栄養士で病棟を回って行っています

POINT

日々業務を行っているマニュアルを変更していく必要と大変さを実感します

POINT

定時退勤なので、地域のおいしいもの巡りもできワークライフバランスも整えることができます。

白老牛のお店に連れて行ってもらいました

MY USEFUL

電卓



摂取量に体重増減、単位計算、経管栄養量、滴下速度と色々使用・・・

薬剤辞典



病態メカニズムもあって重宝

PHS



指導連絡、入院患者さんの相談、病棟や厨房からの連絡等の重要アイテム

チームの一員という事が実感できました！

3年目！

登別病院配属になったら：

私は札幌の自宅から初の一人暮らしで、生活や職場環境への慣れだけではなく、知識も追いつかず必死でした。でも、残業がなく毎日定時の業務終了で生活スタイルが整うことができました。二年目からは回復期病棟配置となり他職種と関わり始めただけでなく、「JCHOの一員である事を感じてみては？」とグループの病院が集うJCHO学会への発表も挑戦できました。三年目の今、栄養指導が患者さんの食生活は正につながり検査値の改善が見られた時や、入院患者さんに対して他職種と関わり治療のサポートを行うことに日々やりがいを感じています。

登別の生活について

驚いたこと

- ・病院の職員として登別温街のお祭りで神輿をかつぎました。その重さと間近にみえる花火にびっくりです。
- ・登別の近隣には温泉地がいっぱいで日帰り入浴が日常。
- ・札幌の実家まで電車でも車でも1時間半程ですぐ帰れる事。

始めたこと

- ・地域のバレーボールサークルの参加。
- ・スノーボード
(車で20分程にスキー場がある)
- ・ドライブ。先輩や職種が違う同期と函館やニセコ等へお出かけしています。洞爺湖サミットのホテルでヌン活デビューもできました。

病院の概要

昭和21年6月 財団法人年金保険厚生団登別整形外科療養所として温泉町67番地開設

昭和44年3月 新中央棟増改築工事竣工 350床の財団法人厚生団登別厚生年金病院となる

平成26年4月 独立行政法人地域医療機能推進機構登別病院に組織変更

令和2年4月 現在地に新病院建設 110床となる

職員数

182名(令和5年4月現在) 病院管理栄養士 2名

診療科目

整形外科・内科・脳神経内科・泌尿器科・麻酔科・リハビリテーション科

○一般病棟

55床(一般病床40床 地域包括ケア病床15床)

○回復期リハビリテーション病棟

55床(一般病床)

給食運営形態；全面給食委託
調理形態；クックサーブ方式
厨房設備；オール電化

栄養士が介入し取得している診療報酬

外来・入院栄養指導

NST加算

リハ栄養(回復期リハ1加算)

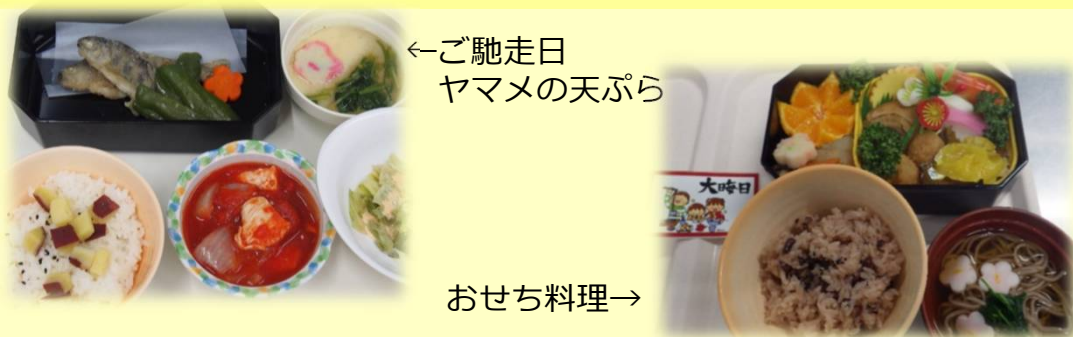
摂食機能療法

褥瘡対策チーム加算

在宅患者訪問栄養食事指導

二次性骨折予防(FLS)

食事満足度向上を目指して



←ご馳走日
ヤマメの天ぷら

おせち料理→

成分栄養を用い、嚥下調整食など18食種に

献立展開を行い患者さんの病態に合わせた安全な栄養管理を

行っています。また地産地消となる食材を取り入れ、喫食率や

食事調査の意見を参考に月に1回のご馳走日や週2回の麺の日など

バラエティに富んだ食事内容を給食委託会社と共に月1心がけて

います。

力を入れていること

①多職種とのカンファレンスや回診等を通し、日常生活行動や社会参加のためリハビリを行う患者のADLやQOLを最大限高めるための栄養サポート

②高齢者支援で年齢や身体機能を合わせた食事提案や栄養管理実施

③生活習慣病予防の栄養指導平均 外来栄養指導50件/月

栄養士1名あたり入院時栄養指導25件/月

④地域連携として退院先の病院や施設へ情報提供書作成 7件/月

新人教育

9つに分類された業務を能力と課題別に分け遂行レベルに合わせた業務の質向上とキャリア支援を行っています。「やってみたい!」ということを大切に学会参加や資格取得支援にも力を入れています。

(例) 日常業務を理解し、研究発表ができる

2年目: 人に聞きながら、やってみる

3年目: 人に聞かずに、やってみる

5年目: 自発的に挑戦

所属学会と取得資格状況

2026年3月現在

- ・認定管理栄養士【臨床栄養】
(日本栄養士学会)
- ・栄養治療専門療法士【リハビリ】
(日本栄養治療学会)
- ・NST専門療法士
(日本栄養治療学会)
- ・在宅訪問管理栄養士
(日本在宅栄養管理学会)
- ・JDA-DATスタッフ
(日本栄養士学会)



独立行政法人 地域医療機能推進機構

秋田病院

Akita Hospital

老 訪 居 地 健

〒016-0851

秋田県能代市緑町5-22

だんく君

JCHO秋田病院 マスコットキャラクター



病院理念

安全で安心できる質の高い医療・介護を提供し、
地域に貢献し信頼される病院を目指します。

病院 病床数 162床

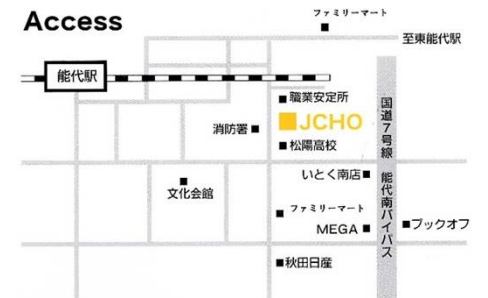
急性期一般病棟52床・地域包括医療病棟55床・地域包括ケア病棟 55床

老健 入所 100床 / 通所 35名

JCHO秋田病院
WEBサイト ▼



Access



栄養管理室の紹介

当院栄養管理室は、自施設内で
直接管理・運営を行っています。

患者・利用者の方それぞれの状態にあわせた、
細やかな対応・即時の対応が**可能**です。



- 職員数 33名（女性 31名 男性 2名）

病院 21名 老健 12名

管理栄養士	3名	栄養士	2名
調理師	8名	調理員	20名

- 調理形態

病院	老健
クックサーブ	クックサーブ
	クックチル
	ニュークックチル

管理栄養士 1日のタイムスケジュール

AM

- 体温チェック
- 業者納品対応・検収
- 入退院電子カルテの確認・厨房と情報共有
- 外来・病棟の栄養指導の実施
- 栄養管理計画書の作成

PM

- 食材注文
- 委員会参加
- NST委員会
- 褥瘡委員会
- 緩和ケアチーム
- 認知症ケアチーム
- 骨粗鬆症（FLS）チーム

栄養管理室の紹介



だまご鍋

「あきたこまち」を使った秋田の郷土料理

七夕メニュー

- 七夕そうめん
- いなり寿司



- 赤飯
- お刺身盛り
- 茶碗蒸し

父の日メニュー

一日一日、一品一品を大切に 安心・安全で喜ばれるおいしい食事の提供を

当院では、盛り付けから楽しくおいしい食事を提供しています。
新人教育では、ベテランのスタッフと一緒に、小鉢や小皿など一品一品大切に教えていきます。

行事食 季節を感じる様々なメニューで日々に彩りを

- スポーツの日 おにぎりで遠足気分♪
- バレンタインデー
手作りの封筒とメッセージと共に小さなチョコレートやタマゴボーロ、糖尿病患者用キャンディ等それぞれに合ったお菓子を提供
- お祭りの日 老健のレクリエーションとあわせてお寿司や味噌たんぼ



患者・利用者から嬉しいメッセージが毎週届いています

毎食丁寧に優れた調理で、感心感謝しております。ありがとうございます！毎食完食しております。(R7.9)

わずか12日間でしたが、とても病院食とは思えないおいしいごちそうを提供して頂き、ありがとうございました。(R7.4)

いつもごちそうさまでした。料理の参考にしたいと思います。(R7.11)



独立行政法人 地域医療推進機構

仙 台 病 院

住所：宮城県仙台市泉区紫山2-1-1

電話番号：022-378-9111（代表）

病床数：384床 保育園：有



病院理念

全ての職員はおおらかな気持ちと

プロフェッショナルとしての自覚を持ち

患者と共に闘い

時には励まし 時には見守る。

ここに集う人々全てが

満足できる病院に



2021
開設



●診療科

総合診療科 高血圧糖尿病科 循環器科 呼吸器科 消化器科
外科 乳腺外科 血管外科 整形外科 泌尿器科 皮膚科
耳鼻咽喉科 放射線科 麻酔科 婦人科 眼科 小児科
リハビリテーション科 歯科・口腔外科 ペインクリニック科

●特殊外来

腎外来（腹膜透析外来） 腎臓疾患臨床研究センター 移植外来
創傷ケアセンター 腰痛・仙腸関節センター
バスキュラーアクセスセンター

●健康管理センター

栄養管理室ご紹介

●運営形態

一部委託

直営：調理・配膳

委託：盛り付け・下膳洗浄

●調理形態

ニュークックチル方式

●厨房設備

オール電化

●スタッフ構成



給食運営形態		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員
直営	常勤	7名		9名	
	非常勤			2名	11名
委託	常勤		4名		
	非常勤				30名

●病院で働く管理栄養士の1日

管理栄養士の業務は幅広くやりがいのある仕事だと思います。当院では業務内容によって勤務時間が異なります。ある管理栄養士の1日の流れを示してみました。

9:15

栄養指導 主に外来患者の栄養指導

11:00

特定保健指導

12:00

ミールラウンド

12:30~13:30
休憩

担当病棟のミールラウンドと栄養管理計画の立案

13:30

栄養管理室内ミーティング

14:00

カンファレンス・ラウンド

NSTチームは病棟毎にチームを編成し活動

15:00

栄養指導 主に入院患者の栄養指導

17:00

配膳チェック 主に食物アレルギーの確認

17:30

記録

18:00

業務終了



特徴

「安全で美味しい治療食」で栄養管理や栄養指導を実施する！



当院は「美味しい治療食」に力を入れています。治療食を栄養ケアの基礎（土台）と位置づけ、安全（衛生管理の徹底、誤配膳の防止）で良質（最新の食事療養基準の導入、献立や調理の工夫で美味しさを追求）な治療食の提供に努めています。管理栄養士は、可能な限り経口よりエネルギーおよび栄養素を摂取できるよう、個々の患者の状態に合わせた食事調整を行っています。

「美味しい病院食」を目指した取り組み

● 主菜や主食を2種盛りにしてバラエティのある献立に



【2種盛りのメリット】

- ・ 味付け、調理方法が重ならない工夫で、一品一品の味付けを濃くすることができます。
- ・ 多くの食品数を提供することが可能になります。
- ・ 一品は苦手な料理でも、もう一品は召し上がって頂ける可能性が増えます。

● 四季別のサイクル献立で季節感と業務合理化を両立

- ・ 成分栄養に基づいた食事を提供し、きめ細やかな食事提供をめざしています。
- ・ 四季別にする事で季節感のあるお食事を提供することが出来ます。毎月、調理師と協同で「季節の膳」という行事食を実施しています。

● ニュークックチルでの食事提供

- ・ 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいまま提供が可能です。
- ・ 真空調理は通常の調理よりも味が染み込むため美味しく調理をする事が出来ます。
- ・ 二次汚染を予防し安全に提供が出来ます。

● 選択食の実施

- ・ 1日3食（月～土）実施しています。
献立例：手作りパン・ラーメン・お寿司・サンドイッチ 等

新人教育

入職後は給食管理を担当します。ニュークックチルでの食事提供や、献立作成、衛生管理等のフードサービスについて学んで頂きます。その後、6か月程度を目安に先輩栄養士と一緒に病棟の栄養指導や栄養管理業務を担当します。当院は直営（一部委託あり）の強みを活かし、管理栄養士だけでなく、調理師も含め全員で指導やフォローを行います。

新入職職員の皆様へ

当院のNSTは各診療科の医師を中心とした6チームが病棟別に活動しています。さらに歯科医師を中心とした口腔管理チームと耳鼻科医師を中心とした嚥下チームの合計8チームで活動をしています。患者に寄り添い、食事で治療のサポートができる管理栄養士を目指して一緒に働いてみませんか。

【認定資格】

病態栄養専門管理栄養士
 腎臓病態栄養専門管理栄養士
 腎臓病療養指導士 糖尿病療養指導士
 臨床栄養師 NST専門療法士
 静脈栄養（TNT-D）管理栄養士
 骨粗鬆症マネージャー
 人間ドック健診情報管理指導士





独立行政法人 地域医療機能推進機構

仙台南病院

Sendai South Hospital

〒981-1103

宮城県仙台市太白区中田町字前沖143番地



196床



病院の理念

本院は地域社会における中核的な先進医療保健施設として、地域医療の充実と国民保健の向上に貢献します。

詳しい案内はこちらから 



施設概要

JCHO仙台南病院は一般急性期病棟と地域包括ケア病棟を有している病院です。また健康管理センターおよび介護老人保健施設を併設して、疾患の予防から診療そして老人の介護・生活支援までを一貫して行える施設です。

栄養管理室

- ・給食形態：直営（下膳・洗浄は委託）
- ・提供方法：クックサーブ
- ・スタッフ：管理栄養士4名 調理師5名 調理員9名 計18名
- ・業務内容：給食管理（献立作成・材料管理・衛生管理など）
栄養管理（入院内外の栄養ケア・栄養指導・保健指導など）

附属老健

- ・給食形態：委託
- ・提供方法：クックチル（朝夕食）、クックサーブ（昼食）
- ・スタッフ：管理栄養士1名
委託業者（栄養士2名 調理師5名 調理員4名）
- ・業務内容：食数管理、栄養マネジメント 計11名
その他（施設業務）

Aさんの1日

- 8:30 出勤
- 9:00 外来・入院
栄養指導
- 11:00 保健指導
- 12:00 ミール
ラウンド
- 12:30 休憩
- 13:30 調理師・栄養士
ミーティング
- 14:00 カンファレンス
ラウンド
(NST活動)
- 15:30 献立作成など
- 17:15 退勤

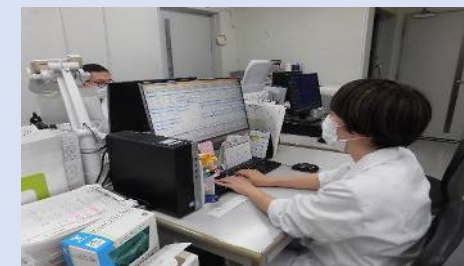
栄養指導



NST活動



献立作成



特徴

- ・病院食では、四季折々の行事食を提供しています。
- ・また特別食では、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱくコントロール食を提供しています。
- ・抗がん剤治療中や食欲不振患者さん用に、なごみ食を提供しています。
- ・特に当院では、嚥下食の提供割合が高く、提供食数の約30%を占めています。

春分の日



お正月



お正月（嚥下食）



なごみ食



【現在有している資格と所属学会】

- ・病態栄養専門管理指導士（日本病態栄養学会）
- ・糖尿病療養指導士（日本糖尿病療養指導士認定機構）
- ・宮城糖尿病療養指導士（宮城県糖尿病療養指導士認定委員会）
- ・腎臓病療養指導士（日本腎臓病協会）
- ・静脈栄養(TNT-D)管理栄養士（日本栄養士会）
- ・栄養経営士（日本栄養経営実践協会）

新入職職員の皆様へ

少人数のため、栄養士全員で手厚くサポートしていきます。経験を重ねていき、資格取得や学会発表の機会も持つようにしています。学んだ知識を実践に活かしていきましょう。

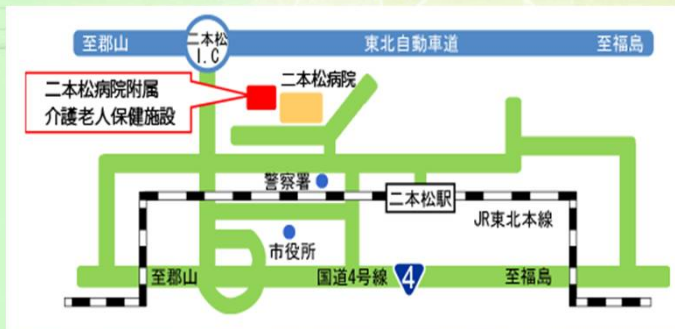
二本松病院

老 訪 居 地 健

病床数：160床

〒964-8501 福島県二本松市成田町1丁目553

☎0243-23-1231



公式キャラクター
ニャほんまつちゃん
(栄養士ver)



わたしたちは、地域の皆様に安心を提供するため、
保健、医療、福祉の向上に努めます

1. 医療の安全性を確保します
2. 良質で満足のいく医療を提供します
3. 患者様の権利を尊重します
4. 安心できる開かれた病院を目指します
5. 保健予防に関する啓発活動を行います



独立行政法人 地域医療機能推進機構
二本松病院 附属 介護老人保健施設
Nihonmatsu Hospital Affiliated Long-Term Care Health Facility

JCHO二本松病院 栄養管理室の紹介 ～心を込めた 美味しい食事提供をめざして～

病床数：160床
職員数：331名（令和7年11月1日現在）
病棟数：3病棟（急性期：2病棟、地域包括ケア：2病棟）
診療科：内科、外科、整形外科、泌尿器科、腎臓内科（透析科）総合内科、
 精神科、耳鼻科（VE検査可）、婦人科、皮膚科、循環器科、消化器科
併設：附属老健訪問看護ステーション、訪問リハビリテーション、健康管理センター

★栄養管理室 理念

【病院】患者様の立場に立った治療食の提供
 【老健】利用者の立場に立った食事の提供



★栄養管理室 目標

- 1 明るい笑顔と挨拶でコミュニケーションを図り、働きやすい職場を作る
- 2 高品質な食事サービスを提供し、患者・利用者の満足度向上に繋げる
- 3 感染・リスク対策の徹底およびスタッフ教育を実践する
- 4 診療報酬・介護報酬に繋がる業務推進と栄養管理体制の見直し
- 5 専門職として知識・技術の向上と自己啓発に努め、資格取得を目指す

給食形態：直営
提供方法：クックサーブ（加熱等の調理後すぐに提供）
スタッフ：調理師 4名、調理補助 8名、洗浄専門 2名、
 管理栄養士 4名、栄養士 1名 **計 19名**
1日当たりの食数：174食（令和6年4月～令和7年3月平均）
業務内容：給食管理（献立作成・発注・納品・材料管理）
 栄養管理（栄養管理計画書作成）
 栄養指導、保健指導、NST、褥瘡回診

二本松病院

給食形態：委託
提供方法：クックサーブ（加熱等の調理後すぐに提供）
スタッフ：管理栄養士1名
 委託業者（栄養士 1名、調理師 4名、調理員 5名）
1日当たりの食数：入所 272食、通所 24食
 （令和6年4月～令和7年3月平均）
業務内容：食数管理、栄養マネジメント、栄養相談
 その他（施設業務）

附属老健

★栄養士業務の1日

- 8:30 出勤・朝礼
- 9:00 栄養指導 or 特定保健指導
- 10:00 NSTラウンドの準備
 栄養管理計画書作成
- 11:00 病棟からの食事に関する相談等
 電話対応。オーダー修正
- 12:15 ミールラウンド
- 12:30 昼礼
- 12:45 休憩
- 14:00 多職種カンファレンス
- 15:00 NSTラウンド
- 16:00 NSTラウンドまとめおよび
 食事変更・オーダー修正
- 17:15 退勤



栄養管理

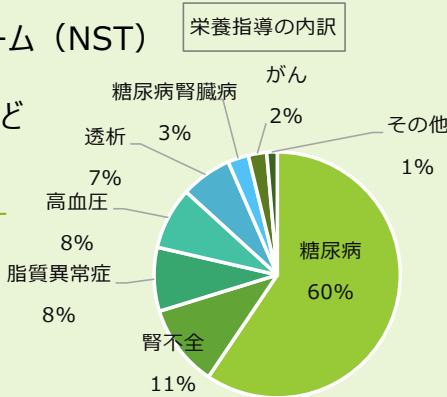
栄養管理のエキスパートとして重要なチーム医療の一員です。患者様の治療やQOLの向上に貢献しています。

チーム医療

- 栄養サポートチーム (NST)
- 褥瘡委員会
- 糖尿病教室 など

栄養指導

- 入院栄養指導
- 外来栄養指導
- 術後栄養指導
- 透析栄養指導



現在有している資格と所属学会

下記資格取得者が在籍しています。極めたい道を見つけ専門分野でのエキスパートを目指すことができます。

- 病態栄養専門管理栄養士 (日本病態栄養学会)
- NST専門療法士 (日本栄養治療学会)
- 糖尿病療養指導士 (日本糖尿病療養指導士認定機構)
- 腎臓病療養指導士 (日本腎臓病協会)
- 栄養経営士 (日本栄養経営実践協会) など



給食管理

患者様の立場に立った治療食の提供を目指しています。

● 行事食の充実性 (年間30回以上実施)



お正月



ひな祭り

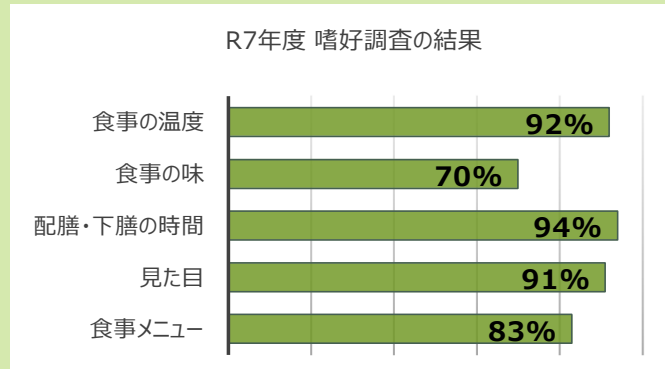


花見弁当

● 個別対応の柔軟性

嗜好禁忌、アレルギー、宗教 (ハラール食) など

● 嗜好調査 (年間3~4回実施)



嗜好調査を実施 → 検討 → 満足度の向上へ

● 栄養士と調理師の打ち合わせ (月1回程度)



この日は、食材コスト対策について検討

地域連携

● 特定保健指導

予防医療の観点から、生活習慣病の危険性や、食事療法の利点等説明しフォローしています。

● 日本栄養士会

『栄養の力でつながるプロジェクト』 など



バランスの取れた食事の大切さについて説明

キウイフルーツの提供もしました

附属老健

附属病院と連携し在宅復帰を目指した健康管理と、満足度向上に努めています。

● 『超強化型』老健

- 在宅復帰支援
- 低栄養リスクの利用者のフォロー など



● 行事食



お花見弁当



祝い膳



クリスマス

管理栄養士からのメッセージ

管理栄養士は、より良い健康の実現を図る専門職です。また、幅広い医療知識が必要とされます。知識と実践の積み重ねだと思います。日々の業務の中で学びを深め、専門性を磨きながら自分らしいキャリアを築いていきましょう。

