

栄養管理部

# “食の西の京病院、を目指して 多職種連携(チーム医療)で栄養管理！”

一人ひとりの患者に、医師・看護部・診療支援部などの多職種が連携で、疾病の早期発見、重症化予防、治療回復、退院後の生活支援などを行っている西の京病院。命や健康に直結する食事療養について、栄養管理部の岩崎早耶課長に話していただいた。

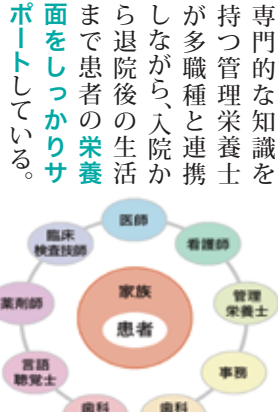


栄養管理部に所属する  
病院と介護部門の管理栄養士チーム

## 栄養管理部の活動

病院における栄養学の必要性が高まる中、同院栄養管理部では医師が行う治療を支えるため、あらゆる病態に対応した食事を提供している。

また、平成27年にはNST(栄養サポートチーム)を立ち上げ、臨床の専門的な知識を持つ管理栄養士が多職種と連携しながら、入院から退院後の生活まで患者の栄養面をしっかりサポートしている。



## 入院中の食事 おいしく健康に

管理栄養士・栄養士・調理師が定期的にカンファレンスし、入院患者の嗜好や病態に配慮した献立の作成を行う。種類は一般食・特別食22種、ミキサー食や刻み食など嚥下咀嚼能力に応じ7段階の食事のほか、アレルギーにも対応、毎月季節の行事食などを加える。

さらに同院では、特に透析治療の患者数が多いため、透析食にも力を入れている。



近年「入院生活の楽しみは食事」と言われる患者さんが増えました。

## 外来栄養指導(相談)で 食生活をサポート

外来でも栄養指導(相談)を行っており、医師の指示の下、経験を積んだ管理栄養士が患者の食生活をサポート。患者の希望も聞き取りながら、基本的な食事療法から最新の栄養関連情報の提供まで柔軟に実施中だ。

禁止や制限ばかりではなく、摂ってほしい食品や軽運動など楽しく取り組める内容を提案するように心がけています。予防のために気軽に相談してほしいです。

**外来栄養指導(相談)**  
予約制 1回 約30分  
平日9時30分～16時30分  
(土曜～12時00分)  
【対象疾患】  
高血圧症、心疾患、糖尿病、脂質異常症、肥満症、肝臓病、腎臓病(透析含む)、癌、低栄養、嚥下障害など

## 栄養サポートチーム での活動

NSTは、医師、歯科医師、薬剤師、看護師、管理栄養士、臨床検査技師、言語聴覚士等の専門職が、職種や診療科間の垣根を越えてチームを組み、各職種の専門性を生かしてより適切な栄養管理を行うユニット。

入院時に患者の栄養状態を評価し、低栄養やそのリスクがある患者には、NSTが介入して栄養状態改善に向けてサポート。早期介入することで、免疫力を上げたり治療効果を高めた

りしている。さらに同院では令和5年から、透析患者の低栄養に対応するため、透析NSTを発足し、より専門性の高い栄養介入を実施している。

## 透析サルコペニアサポート チーム(透析SST)

サルコペニアとは、骨格筋、筋肉量が減少した状態を指し、高齢化や低栄養から発症しやすく、筋力のほか活力まで低下してしまう。透析療法を受けている患者は、サルコペニアの危険性が高く早めの予防が必要。そのため同院では看護師、臨床工学技士、管理栄養士、理学療法士からなる透析SSTが介入し、運動療法と食事療法を勧めることで、その予防と改善を目指している。

## 介護部門との連携

病院以外にも法人内の「老健」と「介護医療院」配属の管理栄養士が在籍。入院中の食事栄養情報を引き継ぎ、退院後も安全に食事ができるように連携している。また、その他のグループ介護施設にも管理栄養士が定期的に巡回し、退院後の患者の栄養状態を確認している。



栄養管理部  
岩崎 早耶 課長  
IWASAKI SAYA

私の健康法

3食きっちり摂ることと有酸素運動(動画を見ながら室内ウォーキング)をしています。

## 「おやつにどうぞ」 低糖質マドレーヌ

健康にも配慮し、おいしく食べられるお菓子を、との思いから誕生した「低糖質マドレーヌ」。「やさしい菓子工房 cocoai」と西の京病院 栄養管理部のコラボ商品。糖質31%～39%OFF、同院デイリーヤマザキやレストラン「寿康」等で販売。



プレーン・ココア・紅茶味 各230円