

県立広島病院 栄養管理科・NST

平成27年度業務実績報告

石津 奈苗 伊藤 圭子 天野 純子
 渡辺 多栄 田中 美樹 甫木元美幸
 酒井 真希 栗根真理子 眞次 康弘

I. はじめに

平成27年度は新たな取り組みとして、専属調理講師による調理スタッフへの専門的な技術指導を行った。日本人の食事摂取基準2015年版の改訂に伴う病院給食の大幅な見直しや、産科間食の提供の開始など、給食改善に精力的に取り組んだ。栄養指導件数は過去最多の4,000件に到達し、NST 介入件数も算定可能な上限水準を維持している。平成27年度の栄養管理科及びNST 業務実績について報告する。

加算算定は平成26年度(56.1%)と比較し増加した¹⁾
²⁾。

病院給食の抜本的改善に向け8月より外部からの調理講師による調理員への定期研修を行い技術向上を図った。講師による調理指導のもと、天然だしなどの食材や調理法の改良を重ね、日本人の食事摂取基準改定に準じた塩分量見直しを行った³⁾。また、産科食改善は健康志向をコンセプトとした手作り産科間食と、産後の食生活について解説した「アドバイスカード」の提供を開始した(写真1)^{4) 5) 6)}。

II. 給 食

食数は522,130食と前年度517,825食と比較し4,305食増加した。内訳は普通食44.6%、特別食55.4%であり前年度と食種割合の変化はない(図1)。特別食の

当院では平成23年より患者サービス向上のため特別メニューとして「焼きたてパン」と「挽きたてコーヒー」を提供している。平成27年度はパン発酵器を新規導入しメニューの一新を図るとともに、積極的に広報活動に取り組んだ(写真2)。平成27年度の特別メニュー食年間食数は焼きたてパン6,506食(平成26年

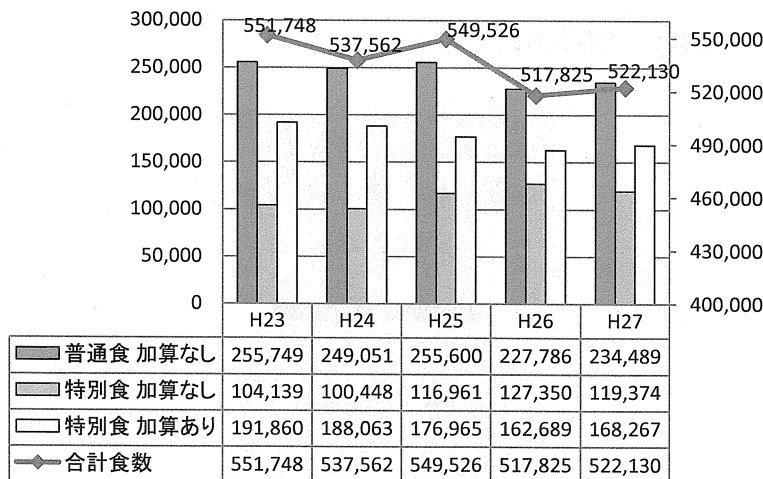


図1 年度別給食延べ食数(食)

度3,857食), 挽きたてコーヒー4,247食 (同年度3,344食) と前年度と比較し焼きたてパンの食数は約1.7倍と大幅に増加した (図2)。

経腸栄養剤の使用額は, 平成27年度は16,773,262円と食材費全体の11.3%を占めており, 平成26年度の15,777,212円 (10.6%) から微増傾向にある (図3)。栄養補助目的に提供する付加経腸栄養材費は5,597,123円と経腸栄養剤費全体の約3割を占めている。

当院は完全給食委託の体制をとっており, 定期的に給食委託業者選定を行っている。平成27年度は給食業者入札にあたり, 給食材料費や給食委託料金の交渉, 及び外部からの評価委員会メンバー選出など協議を重ねた。平成28年1月には落札業者が決定し, 給食委託業務契約を締結している。

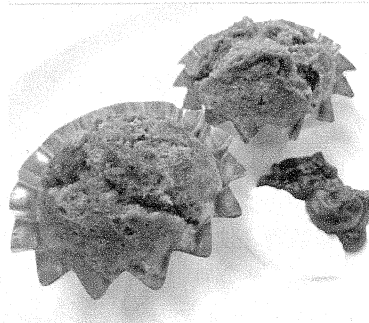
Ⅲ. 栄養食事指導

①個人栄養食事指導

平成27年度は年間栄養指導件数4,000件を目標として取り組み, 総数4,068件と目標件数を達成した (図4)。疾患別件数第1位は前年度に引き続き循環器疾患28%であり, 次いで糖尿病27%, 消化管術後18%, 腎臓病12%であった (図5)。個人栄養食事指導料の加算率は80.4%であり前年度81.1%と変化はない。4月より乳がん術後患者の栄養指導をクリティカルパスに組み込み術後継続指導の体制整備を行った。11月には脳心カンファレンスで栄養指導の有効性を説明する機会を得て, 脳神経内科及び脳神経外科からの栄養指導依頼数も上昇傾向にある (図6)。

②集団栄養食事指導

外来糖尿病集団指導において, 平成25年10月より医



お母さんのためのミニ栄養講座
～手作りおからクッキー～

当院でお出ししている手作りおからクッキーは、通常のクッキーよりも食物繊維が豊富に含まれているため、産後のおやつにピッタリです。

1枚あたり **203kcal**

食物繊維 **3.9g**

おから粉はトッパリユーやネットなどで購入できます。茶っぴおから粉はがアイサダ等の料理に加えてもOK!

＜材料 15枚分＞

ケーキ用バター	35g
卵	20g
小麦粉	30g
おから粉	20g
砂糖	25g

＜作り方＞

- ①室温に戻したバターに砂糖を入れてよく混ぜる。
- ②溶いた卵を少しずつ加えながらよく混ぜる。
- ③小麦粉とおから粉を加えながらさっくり混ぜる。
- ④生地を棒状にまとめたラップでくるみ、冷蔵庫で1時間程度生地を寝かせる。その間にオーブンを170℃に予熱しておく。
- ⑤鉄板にクッキングシートを敷き、生地を8mm厚さに切って並べ、オーブンを170℃10分で焼く。

県立広島病院 栄養管理科

写真1 産科食の間食 (左) と食事アドバイスカード (右)

入院患者様限定サービス

発酵から菌をこめて

焼き立てパン

— ¥100

副産物の生役合してご提供いたします。

豆焼・軟菜焼・産科焼・もちじ焼・あじわい焼
ひまわり焼・パンプキン・芋焼・豆焼
期間限定 (エネルギーコントロール焼を除く) のお弁当

豆から厳選したこだわりの一杯

挽きたてコーヒー

¥70

※お好みの豆が選べばとたでもご注文いただけます

注文方法など詳しくは病棟スタッフまでおたずね下さい!

写真2 特別メニュー食ポスター

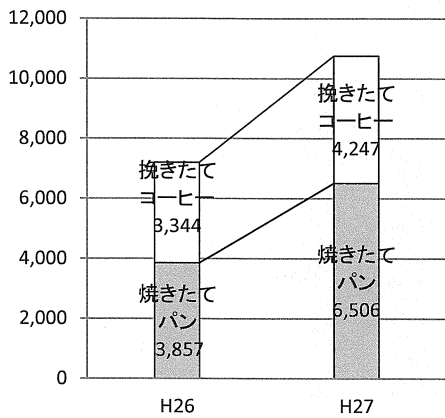


図2 特別メニュー食数推移 (食)

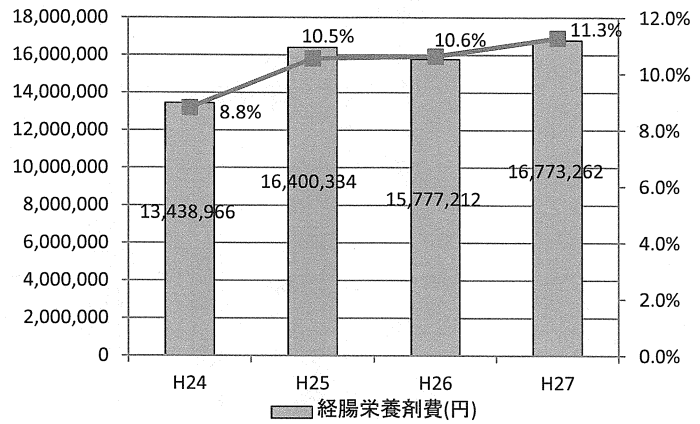


図3 年度別経腸栄養剤金額 (円) と食材費に占める割合 (%)

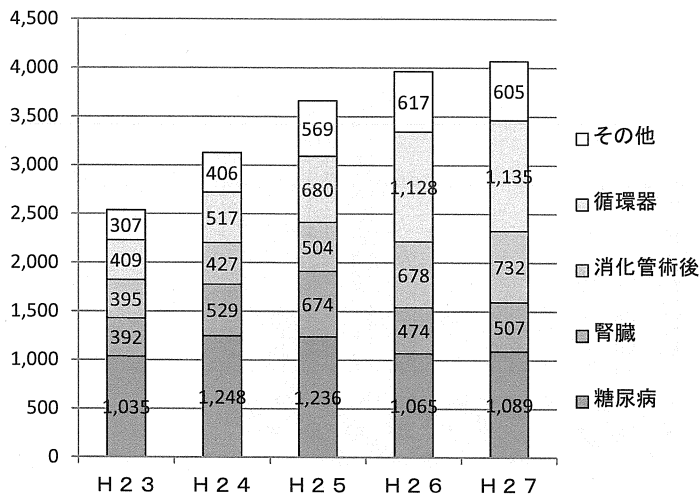


図4 疾患別個人栄養食事指導件数 (件)

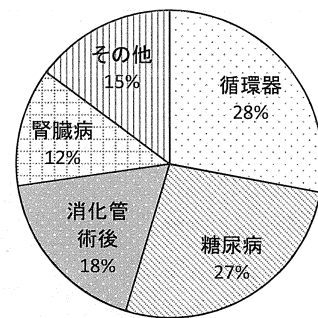


図5 H27年度個人栄養食事指導件数割合 (総数4,068件)

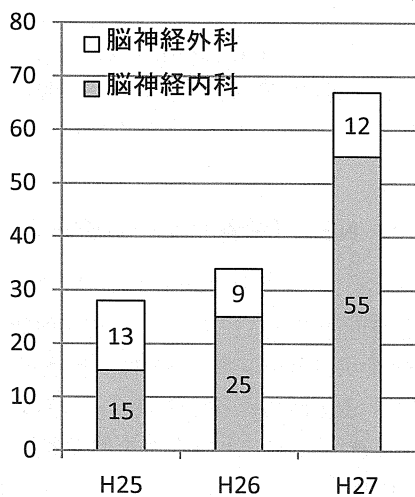


図6 脳神経内科及び脳神経外科の栄養指導件数推移 (件)

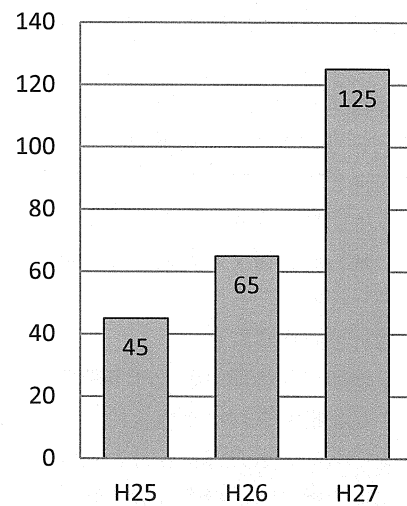


図7 外来糖尿病集団指導件数推移 (件)

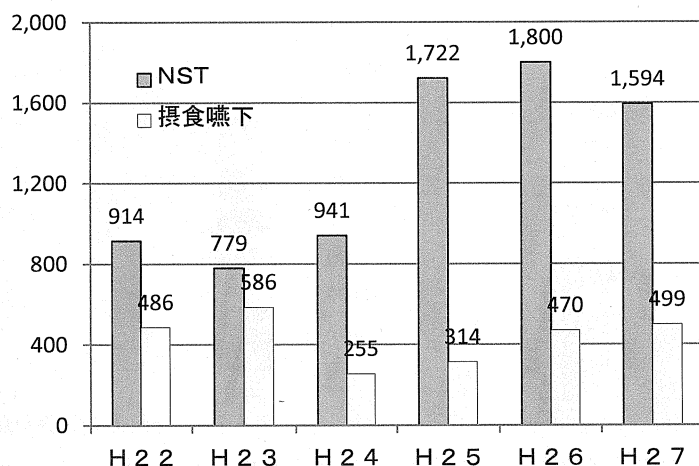


図8 年度別 NST 介入延べ件数推移 (件)

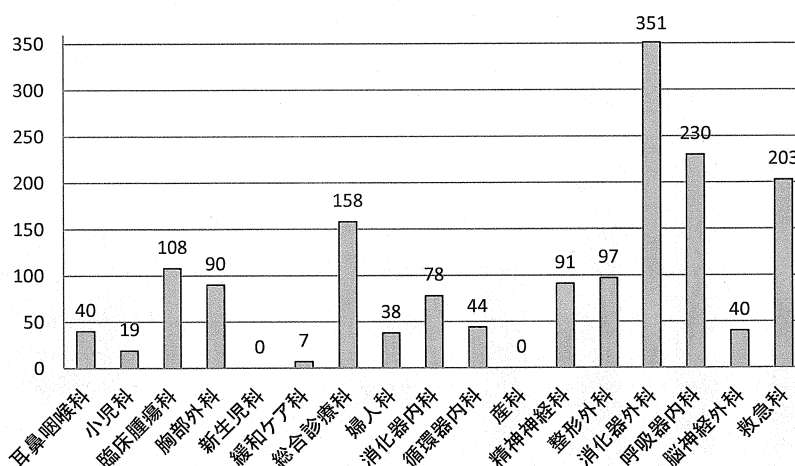


図9 平成27年度診療科別 NST 介入延べ人数 (人)

師による事前予約制を導入以降、参加者数は増加傾向にあり平成27年度は125人と前年度65件の約2倍へと大幅に増加した(図7)。

平成27年度の内分泌代謝科糖尿病教育入院プログラムでは、管理栄養士による集団教室を487名に実施し、腎臓内科CKD(慢性腎臓病)教育入院プログラムにおける集団教室は89名に実施した。

その他、産科が主催する外来妊婦教室では、栄養教育を例年通り行った。

③糖尿病透析予防指導管理

医師・看護師及び管理栄養士等多職種のスタッフが協力して必要な指導を行った場合に、月1回診療報酬が算定可能である。平成27年6月より外来看護スタッフの勤務体制変更に伴い指導日数が減少したことをうけ、平成26年度の70件から平成27年度は34件へと減少した。

IV. 患者病棟訪問

当院では病院管理栄養士と給食委託管理栄養士が連携体制をとり病態や嗜好に応じた食事調整を行っている。平成27年度の訪問件数は359件であった。

V. NST (栄養サポートチーム)

栄養サポートチーム加算は週1回につき概ね30人前後の算定が可能である。NST介入延べ件数は平成27年度2,093件(栄養チーム1,594件、摂食嚥下チーム499件)で、週1回あたりの栄養チーム介入平均人数は31.8人と算定要件の上限水準を継続維持している(図8)(図9)。

平成22年度よりNST専門療法士研修を開始し、平成27年度までの6年間で院外42名、院内48名の修了者

を輩出した。現在、院内では看護師5名、薬剤師3名、管理栄養士2名、臨床検査技師2名がNST専門療法士として活動している。

VI. 地域連携

前年度に引き続き当院ホームページへのレシピ連載を行った。平成27年度からは新たに外来糖尿病集団指導で紹介したレシピの掲載を開始し、夏季には熱中症対策の食事について情報提供を行うなど、地域住民へ向けて健康的な食事の啓蒙及び集団指導の広報の両面から情報を発信している。2月には当院のNST活動が雑誌に取り上げられ掲載されるなど多方面で活動した⁸⁾。

VII 生体電気インピーダンス法 (InBody[®]) による体組成測定

平成25年度より開始している体組成測定件数は平成27年度1,261件と前年度1,516件から減少した。

VIII. 考 察

平成27年度の給食延べ食数の増加は、延べ入院患者数の増加に伴うものと思われる。平成25年度より特別食加算判定業務は医事課へ移行となり一時減収となっていたが、医事課と連携し加算判定基準を明確にしたことで、平成27年度は昨年度より増収となった。

日本人の食事摂取基準の改訂に伴い、一日の目標塩分量が男性8g、女性7g未満へと引き下げられた。病院給食における減塩調理は高度な技術を要するが、外部からの専属調理師による指導のもと調理技術向上を試みたことで、美味しさを保持しつつ、みそ汁など一部メニューで変更前より25%もの減塩を可能にした。患者からも給食に関する感謝意見が多数寄せられており、調理スタッフのモチベーション向上にも繋がっている。今後も調理スタッフのボトムアップを図り専属調理師の配置や給食個別対応の実現に向け人材育成を行い給食管理体制整備に漸進したい。

特別メニュー食は、原材料高騰に伴う特別メニュー値上げ以降、食数が減少傾向にあったが、広報活動の強化が功を奏し大幅な食数増加となった。特に院内スタッフ向けに試食説明会を行ったことでスタッフの理解や協力体制が得られ、患者への特別メニュー案内に

結びついた。また、最新の調理機器導入により、以前は提供困難であったメニューの展開が可能となり患者ニーズに応じられるようになったことも食数増加の一因と考える。

平成27年度の経腸栄養剤費用は給食材料費の11.3%を占めていた。経腸栄養は感染症の抑制や病院滞在期間の短縮、医療費抑制の面から不可欠な栄養療法と位置付けられている⁷⁾。当院は高度専門医療を担う急性期病院であり、今後も経腸栄養療法適応患者の増加が見込まれると同時に経腸栄養剤費用の増加も予想される。経腸栄養剤費は通常の食材費に比して高価であり献立への圧迫が課題となる。今後は経腸栄養剤費の予算確保などの契約条件を踏まえた検討も考慮しなければならない。

個人栄養食事指導件数は年々増加傾向にあり平成27年度は過去最多の4,068件となり、各病態で万遍なく指導件数が増加した。当院では管理栄養士の病態担当制を導入しており、病棟訪問やカンファレンスの参加など担当管理栄養士が統括することで専門性の高い栄養管理を行っている。これにより各診療科スタッフと密な連携が可能であり栄養指導依頼の増加に結びついたと考えられる。また、アテローム血栓性脳梗塞パスへ栄養指導を新たに組み込み脳心臓血管センターのカンファレンスで脳血管疾患患者の栄養指導の必要性を説明する機会を得たことや、乳がん術後パスへ継続指導を組み込むなど、未開拓分野への栄養指導拡充に向け取り組んだことも件数増加に繋がった。栄養指導件数は今後も増加が見込まれ、栄養指導室の確保など、受け入れ環境の整備にも取り組む必要がある。

外来糖尿病集団指導は、平成25年度に予約体制を改定して以降最多の125名となり年々増加傾向にある。平成27年度は課題であった広報活動について重点的に取り組んだことで、新規患者の取り込みに繋がりが件数増加へ結びついた。指導内容においても、エビデンスに基いた最新情報の提供や、患者参加型プログラムを取り入れ患者交流の雰囲気作りを行ったことでリピーター患者の獲得にも繋がった。今後も引き続き算定要件の上限人数まで参加人数を伸ばしていきたい。

食欲不振患者等に対する嗜好調査を目的とした病棟訪問件数は359件と昨年度の401件より減少した。食欲不振用食種を見直し、病棟看護師での対応が可能となるよう、研修会の開催及び食種選択をマニュアル化したことが一因と考えられる。

今後も調理講師による指導を継続的に行い、給食改

善を推し進めることで患者の喫食量増加及び栄養状態の改善を目指す。

NSTの介入延べ件数は、前年度に続き算定可能上限水準を維持しており、NST活動の浸透により病棟における栄養管理の重要性が普及している。介入状況として、急性期・周術期に加え、呼吸器内科、臨床腫瘍科、総合診療内科、皮膚科の介入が増加し、合併症低下及び在院日数短縮に貢献した。また、精神科病棟と連携し重症神経性食思不振症患者に対する栄養管理も積極的に取り組み、合併症の予防効果を上げている^{8) 9) 10)}。

当院のNST研修カリキュラムは、NSTカンファレンス、回診への参加のほか、基礎栄養学、解剖生理学、経腸栄養法、各病態における栄養管理等の講義、嚥下造影検査の見学、摂食機能療法の実習を組み込んでいる。また、消化器外科の協力のもと消化器手術見学も行っており、研修生から高い評価を得ている。

IX. ま と め

- 1) 給食延べ食数は522,130食(普通食44.6%, 特別食55.4%)であり特別食加算割合は増加した。経腸栄養剤の総使用金額は16,773,262円で食材費の10%以上を占めた。
- 2) 調理講師を雇用し、給食塩分量の見直し及び産科間食提供を開始した。
- 3) 特別メニュー食である焼きたてパンと挽きたてコーヒーの見直しを行った。
- 4) 個人栄養食事指導は過去最多の4,068件に到達した。患者病棟訪問件数は359件であった。
- 5) NST総介入件数は2,093件、1回平均回診人数は31.8人と算定要件上限水準であった。
- 6) 体組成測定件数は1,261件であった。

参考文献

- 1) 2006. 3. 6 保医発第0306009号(最終改訂2012. 3. 26保医発0326第6号)入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について(通知)
- 2) 北山奈苗, 伊藤圭子, 天野純子ほか: 県立広島病院栄養管理科・NST平成26年度業務実績報告, 県立広島病院医誌47(1): 85~93, 2015
- 3) 菱田明, 佐々木敏: 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」策定検討会報告書, 初版, 第一出版株式会社, 東京, 2014
- 4) 厚生労働省母子保健課: 授乳・離乳の支援ガイド, 2007
- 5) 厚生労働省母子保健課: 妊産婦のための食生活指針―「健やか親子21」推進検討会報告書一, 2006
- 6) 山本よしこ: 大人の栄養・食の現状と食育 より良い母乳を出す食事は存在するか, 小児科臨床, 61: 1367~1373, 2008
- 7) 日本集中治療医学会重症患者の栄養管理ガイドライン作成委員会: 日本版重症患者の栄養療法ガイドライン, 日集中医師, 23: 185~281, 2016
- 8) 診療報酬改定に対応できる質の高い栄養療法を提供し, 侵襲の高い膵・胆道がんの術後も「早期に回復できる」治療をめざす, ヒューマンニュートリション, 41: 70~73, 2016
- 9) 眞次康弘, 中尾三和子, 伊藤圭子ほか: 当院における術前経口補水療法の導入と実績, 広島県立病院医誌44(1): 99~104, 2013
- 10) 伊藤圭子, 眞次康弘, 漆原貴ほか: 胃切除術に対する術前経口補水療法の有用性と課題, 広島県立病院医誌45(1): 43~47, 2013

2015 Business Performance Report of Department of Clinical Nutrition and Nutrition Support Team, Hiroshima Prefectural Hospital

Nanae Ishizu, Keiko Ito, Junko Amano, Tae Watanabe, Miki Tanaka,
Miyuki Hokimoto, Maki Sakai, Mariko Awane, Yasuhiro Matsugu

Department of Clinical Nutrition, Hiroshima Prefectural Hospital

Summary

In 2015, we started providing specialized technical guidance by a dedicated cook. As a new business, we revised our special menu food items and offered obstetric snacks. The number of freshly baked bread options among the special menu food items significantly increased by 1.7-fold from last year. The number of provided food services was 522,130 meals, an increase from last year, and the percentage of enteral nutrition costs within the ingredient costs was 11.3%. The number of nutritional guidance cases reached a record high level of 4,068 cases. The number of cases in which NST intervened was 2,093 cases and the upper limit standard of calculation requirements was maintained. Going forward, the number of nutritional guidance cases is expected to continue to increase.

