

夢に向かって！

久留米大学病院 栄養部

久留米大学医療センター 栄養室

職場紹介

(管理栄養士の仕事)





【栄養相談】

生活習慣病、消化管術後、がん、先天性代謝異常等の疾患に対して、患者さんのライフスタイルや食生活の把握と体組成や血液生化学データの確認を行い、治療目標を達成するための栄養面の目標を立案します。目標の達成度を確認しながら、入院や外来で個人栄養指導を実施します。

糖尿病の教育入院や心疾患の患者さんに対しては、集団指導を行います。集団指導は患者さん同士の意見交換の場にもなっています。



【病棟業務】

糖尿病、腎臓病、心臓病等の慢性疾患、手術、放射線療法、化学療法等の入院治療では患者さんの栄養管理は重要な基盤であり、栄養状態の過不足は入院中の生活の質や治療経過に大きな影響を及ぼすため、治療中の適切な栄養管理は不可欠です。

病棟担当管理栄養士は、医師、看護師、薬剤師等とともに多職種でのカンファランス(会議)を行い、入院時から適切な栄養管理を実施します。「顔が見える管理栄養士」として、患者さんのそばで食事・栄養面から治療をサポートします。



【NST】

『NST』とは、「Nutrition Support Team」の略で“栄養サポートチーム”を指します。NSTは医師・看護師・薬剤師・管理栄養士等の専門のスタッフがそれぞれの知識や意見を出し合い、栄養管理が必要な患者さんに最良の方法で栄養面の支援を行います。特に手術、化学療法、放射線療法を行った患者さんは、栄養状態が悪化して術後の回復遅延や感染症の発症等の様々な弊害が発生するリスクがありますので、適切な食事・点滴・内服薬等のリスク回避の方法を検討して実施します。





【緩和ケアチーム】

緩和ケアとは、がん等の生命を脅かす病気による問題に直面している患者さんとそのご家族に対して、痛み等の身体的問題、不安等の精神的問題、仕事・家族等に関する社会的問題、死に関するスピリチュアルな問題に対して評価・予防・対処を行うことで、患者さんとそのご家族の生活の質を改善するための医療的心理的援助を行うことです。緩和ケアチームは、多職種で構成され、管理栄養士は、治療の影響により食欲不振や味覚障害、嚥下障害などを抱えている患者さんを、食の面でサポートします。

【献立作成・給食管理】

入院患者さんの給食の献立は管理栄養士が作成し、調理師に調理・配膳作業で問題ないかを確認して確定させます。個々の病態によって、一般食、特別食、アレルギー食と多種多様な食種の献立を作成します。

入院生活の中で、食事が楽しみの患者さんや治療や病状の影響で食欲不振の患者さんも存在するため、栄養面だけでなく、味や色合いも考慮して、食欲を促し、満足いただける給食の提供に努めます。検食や残菜調査を行い、定期的に献立の見直しを行います。

給食管理業務として、厨房で食数・アレルギー食の管理や配膳のチェック等も行います。

【調理システム】

大学病院ではニュークックチルシステムを導入しています。加熱調理後、急速冷却し、衛生的に保管し、食事提供のタイミングで再加熱する計画的調理方式であり、食事提供の数日前に調理しても、衛生的で適時適温の食事提供と品質の安定化を図ることができます。

医療センターではクックサーブ方式を導入しています。食事提供当日に調理を行う調理方式であり、作り立ての食事を提供できます。



学校法人久留米大学で採用した管理栄養士は、大学病院栄養部にて、個々の経験・能力、職員教育体制、各部署の業務状況、将来的な計画等を総合的に勘案して、大学病院栄養部と医療センター栄養室の配置や異動の判断を行います。

【大学病院栄養部の業務の特徴】

特定機能病院、地域がん診療連携拠点病院として、多種多様な症例を経験できます。
また、診療報酬上、特定機能病院でしか経験できない業務にも従事できます。

【医療センターの業務の特徴】

地域の中核病院としての役割を担っており、心臓リハビリテーションに対する栄養療法や生活習慣病に対する教育入院等の専門的な知識を深く追求することができます。

本学の管理栄養士は、研究や学会発表、資格取得を目指し、勉強会や研修会に参加しています。
社会貢献として病院内外のイベントにも参加しています。努力次第で活躍の場は広がります。

地域社会の住民の命と健康を守るため、私たち管理栄養士も医療スタッフの一員として社会的意義の高い職務に誇りをもって従事しています。

私たちと一緒に夢に向かって働きましょう！！



問い合わせ先：eiyoubu2021@kurume-u.ac.jp