



① 毎朝行われる ICU カンファレンス。関連職種が一堂に会する。

## 最前線

### チームワークのよさを武器に 進化を続ける栄養室

#### 掛川市・袋井市病院企業団立 中東遠総合医療センター 栄養室



#### 全国初！ 2つの市の 自治体病院の統合

静岡県の掛川市・袋井市をはじめとする中東遠地域の住民に「より質の高い医療を提供する」ために、2013年5月、中東遠総合医療センター（500床）は誕生した。掛川市立総合病院（450床）と袋井市立袋井市民病院（400床）が統合するという、全国初の2つの市の自治体病院統合を実現した病院だ。開院5年目を迎えた現在も、地域住民から信頼される中東遠地域の基幹病院として、さらなる発展を続けている。

#### 得たものは、チームワーク

新病院開設が決定し、統合に向

け、各部門でワーキンググループがスタートした。栄養部門も、2つの病院それぞれのスタッフが集まり、調理方式の検討、厨房設計や機器の選定、約束食事箋と献立の作成、電子カルテと連動する栄養部門システムの構築、給食委託会社の選定など、業務の一つひとつを確認し、開院へのステップを重ねた。討議には膨大な時間を要し、夜中まで熱い想いをぶつけあう日々だったという。開院当日は、朝食を旧2病院それぞれで提供し、96名の入院患者の搬送を半日で終え、昼食からは新病院の厨房で調理配膳を行った。開院3年目には、病院統合の集大成として病院機能評価を受審し、栄養管理機能は最高評価「S」を獲得している。

スタッフ一丸となり、前例のないこの大プロジェクトを乗り越えたことで、強固なチームワークが生まれ、よりよい栄養部門へと成長を続けている。

#### “見える化”の成功

新病院は、富士山を望む見晴らしのよい高台に、全面的に新築されることになった。調理方式の選定は厨房設計にかかわるため、早い段階での決断が必要だった。安全性、おいしさ、コスト、効率性など、各視点から協議を重ねた結果、「手づくりのおいしい病院食」をめざして、クックサーブ方式に決定した。

設計でこだわったのは、「厨房の見える化」だった。通常、厨房



④栄養室では、委託スタッフとの相談が頻繁。ガラス張りの事務室からは、いつでも厨房が目に入る。



⑤毎月行う献立会議。委託スタッフとのコミュニケーションもバッチリ。左奥が鮫島 碧さん、右中央が杉山那津子さん。



④B級グルメの浜松餃子は、ちょうどよい焦げ目がつき、絶妙な焼き具合。



⑥仕入れたばかりの新鮮な野菜を刻んでいく。下処理は給食の大事な一工程。



④大好評の焼きたてパン。こちらは、静岡名産のお茶が練り込まれている「やぶきたロール」。



④2層のムースを富士山に見立てた嚙下調整食。その名も「富士山ムースグリーンソース添え」。



④「おいしい病院食」をめざし、心をこめて、ていねいに盛り付ける。

は食材の搬入事情もあり、病院の奥まった場所に設置されることが多いが、「厨房での作業を、廊下を行き来するほかの病院スタッフにも見てもらいたい」という意見から「見える化を重視した設計」で方向が定まった。栄養部門の事務室と厨房との間はもちろん、通路にもガラス窓が設置され、厨房への自動扉はガラス張りとなった。いまでは、看護師などから、「山積みの食器を洗浄している姿をみかけたよ。お疲れ様！」と声をかけられるようになったという。

## おいしい病院食をめざして

給食サービスは、委託会社とともに運営をしている。委託スタッフと円滑なコミュニケーションを図るために、一つの事務室とともに業務を行い、休憩室も一緒に業務の合間には互いに相談をもちよる姿がよく見られ、栄養室にいる全スタッフがお互いを尊重している空気が伝わってくる。委託スタッフの協力体制のおかげで、手づくりのおいしい病院食の提供が可能となっているという。

数ある献立のなかで患者から絶大な人気を誇るのが、朝食の焼きたてパンだ。前夜に仕込み、朝食に合わせて焼き上げるため、提供時もホカホカで焼きたての香りが食欲をそそる。また、静岡ならではのB級グルメである浜松餃子や、名産の深蒸し茶を使った茶め

しも好評だ。嚙下調整食にも地元病院ならではのこだわりをもち、安心感を演出している。

## 頼られる管理栄養士に

新病院開設とともに、全病棟への管理栄養士の配置を決断。当初は、「名前を覚えてもらう」ことを目標とし、小さな一歩から踏み出した。スタッフそれぞれが、各科の回診やカンファレンスにできるかぎり参加し、積極的に栄養管理を行っている。自信をもって栄養計画を提案するため、疾病の理解を深める努力も怠らない。多忙なかでも多くのスタッフが認定資格を取得し、学会発表なども精力的に行っているという。今日では、どの病棟でも、管理栄養士はチームの一員として認められている。各科の医師とも気軽に会話を交わすことができる間柄だ。また、



👉病棟にて、言語聴覚士、看護師と嚥下調整食の打合せ。中央が池田彩乃さん。



👉ベッドサイドの会話は弾み、同室の患者も次々と会話に加わる。左から2番目が病棟担当の渡邊菜月さん。



👉病棟スタッフとともに行う NST ラウンド。気さくな医師の人柄で、むずかしい症例の患者のベッドサイドでも雰囲気気が和らぐ。



👉NST チェアマンの松島 暁医師。どの職種も、それぞれの専門性を磨き、自信をもって治療にあたってほしいと語る。



👉毎週行う NST カンファレンス。それぞれの立場から意見を出し合い、症例を掘り下げていく。

糖尿病や透析患者を対象とした外来栄養指導件数も多い。ここでも、医師、看護師をはじめ関係スタッフとカンファレンスを行い、治療方針を共有しながら指導にあっている。

NST 活動では、NST 対象者を、電子カルテの記録や、検査数値からだけでなく、ベッドサイドに赴き、患者を自分の目で確認し、数値に表れないところまで感じ取ったうえで抽出している。そのため、患者やその家族からの信頼も厚い。顔の見える関係を築くことが、信頼につながるといえるのだろう。

## ●●●● プロとしてどう考えるか

ICU での管理栄養士の役割も大きい。毎朝のカンファレンスは、関連する全職種が参加し、ICU と救命救急センター病棟に入院しているすべての患者を順にラウンドしながら行う。短時間でくまなくラウンドするため、質疑応答は迅速でなければならない。各スタッフに瞬発力や即応力が要求される。経腸栄養剤の種類や特徴、経管から経口に移行するタイミング、下痢等のトラブルシューティングなど、管理栄養士にも次々と質問が

投げかけられる。当然、ICU においても、管理栄養士に求められるのは専門性で、それに応えられないようでは専門家として失格だ。「プロとしてどう考えるか」、ICU・CCU センター長で、NST チェアマンでもある松島 暁医師は、すべてのスタッフにそれを求めている。

カンファレンスを終わると、即座にベッドサイドの電子カルテ端末で、栄養情報の更新を行う。この作業を ICU 内で終えることで、入力忘れなどを予防できる。また、入力作業前後に、担当看護師と、



↑ 栄養室のスタッフ。風通しがよく、なんでも相談できる間柄。



↑ 栄養室長の天野香世子さん。幅広い業務をてきぱきとこなしながら、栄養部門全体を取り仕切る。



◀ 外来栄養指導を行う熊野美帆さん。医師の治療方針を患者にわかりやすい言葉で伝える。やさしい笑顔も忘れない。



変更内容について口頭で確認することも可能だ。直接言葉を交わすことで、栄養面だけでなく、患者の容体など、さまざまな話題に広がることも多く、綿密なコミュニケーションが図れるという。

## ワークライフバランス と業務継承

子育て世代が多い職場となってきたことから、急な看護休暇などに、スタッフ同士でフォローできるように、業務分担を工夫している。乳幼児を抱えたスタッフに手を差し伸べることが当たり前という雰囲気があり、それに応えるかのように、子育て中のスタッフは、限られた時間のなかで集中し、効率よく仕事をこなす。ワークライフバランスを意識することで、自然

と助け合う温かい風土が生まれた。「この職場なら安心して出産し、子育てができる！ そう思って働いてほしい」。これは出産を経験したスタッフの願いでもある。

また、次世代への業務継承にも力を入れている。新入スタッフは、最初の半年間、厨房業務に携わる。これは、いずれ経験する栄養指導・栄養管理に活かすことのできる知識の習得と同時に、厨房業務に精通する委託スタッフとの良好なコミュニケーションを図ることが目的だ。その後は、一通り栄養指導などを経験してもらい、業務の流れや、各疾病についての学びを深めてもらう。担当する病棟が決まったら、先輩スタッフとともに業務を行い、さらなる実践力を身につける。「苦手とと思っている分

野でも担当してみることで、自ずと学び、それが強みになっていきます。管理栄養士のスキルは、どれだけ幅広い分野の業務を経験したかによってつくられるのです」と、栄養室長の天野香世子さんは語る。

臆することなく病棟で活躍し、各科から厚い信頼を寄せられている栄養室への期待は、今後もますます高まっていくことだろう。

(編集部)

### 中東遠総合医療センター

診療科数：33  
病床数：500床  
平均在院日数：10.5日  
調理業務：委託

〒436-8555  
静岡県掛川市菖蒲ヶ池1番地の1  
TEL：0537-21-5555 (代表)