NAGOYA CITY UNIVERSITY HOSPITAL

名　市　大　病　院

さくらほっとNEWS

特集

▶栄養管理部門のご紹介　P.2・3

お知らせ

▶初診料加算額の改定について
▶文書申込みは①番文書窓口へお願いします
▶再来受付機が便利になりました！　P.4

理念

当病院は、地域の中核医療機関として、高度かつ安全で開かれた医療を提供するとともに、質の高い医療人を育成します

基本方針

・大学病院として、高度先進医療を提供します
・高度情報化を進め、安全で開かれた医療を提供します
・医学教育を充実し、高い倫理観を持ち信頼される医療人を育成します
・名古屋都市圏の中核医療機関として、市民の健康と福祉を増進します

vol.27
2014年2月

名古屋市立大学病院

患者さんの権利等

患者さんの権利

良質の医療を受ける権利	患者さんは、人格や意思が尊重され、質の高い医療を平等かつ安全に受けることができます。
情報を知る権利	患者さんは、ご自身の病気や治療について知ることができるとともに、十分でわかりやすい説明をうけることができます。
選択の自由の権利	患者さんは、ご自身の受ける治療について、ご自身で選択し変更することができます。また、他の医師の意見を求めることもできます。
自己決定の権利	患者さんは、ご自身の受ける治療について、ご自身の意思に基づいて決定することができます。
機密保持を得る権利	患者さんのプライバシーは十分に尊重されるとともに、個人情報は厳正に保護されます。

患者さんの責務

- 病院の規則や治療上必要な指示・助言を守って療養してください。
- ご自身の健康状態について、できるだけ正確に伝えてください。
- 説明を受けても十分に理解できない場合は、納得できるまでお尋ねください。
- 他の患者さんの権利を尊重し、暴言・暴力等の医療の妨げとなるような行為は行わないでください。
- 医療費の自己負担分は必ずお支払いください。

お願い

- 大学病院として、医療スタッフを育成するため教育実習を行っていますので、ご理解とご協力をお願いします。

Japan Council for Quality Health Care
日本医療機能評価機構
認定第 JC1440 号

特集 Special Feature Article

～“食事で笑顔を”まごころ込めて作っています～

栄養管理部門のご紹介

当院の栄養管理部門では、医療の一環として、栄養・食事面から患者さんの支援をしています。

患者さんへ安全でおいしいお食事をお届けするとともに、管理栄養士が医師の指示のもとに集団や個別の栄養相談（予約制）を実施しています。

また、全診療科を対象に、チーム医療による栄養サポート（ＮＳＴ：Nutrition Support Team）も行っています。

お食事が届くまで

①献立作成

病院の管理栄養士が献立を立てます。新しい献立は試作をします。

②発注、納品

発注は、病院の品質・規格基準に基づいて、委託会社が行います。納品時には、品質や数量などの検査確認をします。

冷凍食品やカット野菜の利用はなるべく控え、個々の食品に規格・品質基準を設け、より良い食材の確保に努めています。

③下準備

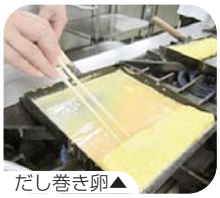
野菜を切ったり、食品の数を揃えたり、分量を量ったり、下準備をします。

野菜や果物は病院の調理室で切ります。

④炊飯、調理盛り付け

ご飯や粥を炊きます。煮たり、焼いたり、蒸したり、調理をし、盛り付けます

加工食品の利用はなるべく控え、手作りでの食事提供に努めています。



だし巻き卵▲

食品衛生には細心の注意を払っています!!

『食品衛生は、手洗いに始まり、手洗いに終わる』と言われています。作業開始前や用便後はもちろん、作業の区切りごとなど１日何十回も手洗いを行っています。

日々の洗浄･清掃･消毒の他に重点清掃や従事者の食品衛生教育などを実施しています。

また、日々の健康管理では、従事者のみではなく、その家族についても注意を払っています。

食中毒警報（名古屋市）等が発令された場合は、部門での対応のみではなく、病棟や外来等へもポスターを掲示したりし、注意喚起をし、食中毒予防に努めています。

⑤冷温蔵配膳車に入れて病棟へ出発

配膳車の庫内温度は、トレイの左右で、６５℃と５℃に設定しています。

手作りおやつ

小児食・幼児食を食べられているお子さんには、週１回、カードを添えて『手作りおやつ』を出しています。病棟でのイベントと合わせて提供することもあります。

▲ひし餅ゼリー（おひなさま）

▲クリスマスドーナツ

選択メニュー、行事食

お食事は、入院中の患者さんの楽しみのひとつです。毎日の選択メニューと月１回程度の行事食事食を実施しています。（病状やアレルギー等によって、対象にならない場合もあります。）

日本の伝統文化を大切にし、毎年、お正月三が日の朝食は病院で作ったおせち料理をお出ししています。

平成26年　元旦

嚥下咀嚼訓練食

当院では、嚥下咀嚼訓練食を４段階に分けて、お品書きを添えて提供しています。

献立　茶碗蒸し（鶏卵、鶏肉、にんじん）

献立　鮭の塩焼き（鮭、大根おろし、ブロッコリー）

【お品書き】

具の入っていない茶碗蒸しを作り、以下の工程で調理した鶏肉とにんじんをのせています。

①歯茎でつぶせるかたさ

②舌でつぶせるかたさ

フードプロセッサーにかける

だし汁等を加えて加熱する

型に流して冷やし固める

切り分ける

栄養サポートチーム（ＮＳＴ）

当院では、全病棟を対象に医師・歯科医師、看護師、薬剤師、管理栄養士を中心として、言語聴覚士、歯科衛生士、理学療法士、臨床検査技師、診療放射線技師などが専門知識を持ち寄って、患者さんの栄養管理を行っています。

ＮＳＴでの栄養管理は、点滴や経管栄養の場合、食欲不振や消化器症状、咀嚼嚥下機能低下などによって食事摂取が不良で低栄養の場合などが対象になります。ＮＳＴは、個々の患者さんの栄養障害を早期に発見し、適切な栄養管理を行うことによって、合併症を予防し、患者さんのＱＯＬ（生活の質）を向上させます。

▲栄養管理に必要なエネルギー量の測定風景

ＮＳＴ回診風景

▲病棟でのＮＳＴカンファレンス

当院でのＮＳＴ活動の一つに、摂食嚥下に関するものがあります。高齢化が進み、誤嚥性肺炎を起こすリスクの高い患者さんが増えています。早期から嚥下訓練などの取り組みを行うことで、口腔機能低下や誤嚥性肺炎の予防に効果が得られます。

栄養管理部門として『嚥下咀嚼訓練食』の充実に努め、チームの一員として“口から食べる”を目標に患者さんの支援を行っています。

“口から食べる”

口から食べることは、食事の楽しみや満足感を得られるだけではなく、腸を動かすことで免疫力も高まります。また、唾液の分泌を促し、口の中の衛生も保たれます。

臨床栄養管理室
医事課栄養管理係

お知らせ Information

初診料加算額の改定について

名古屋市立大学病院では、一般の病院では実施することが難しい手術や、最先端の高度な医療を必要とする患者さんをより多く治療することを目指すとともに、地域の医療機関との機能分担を推進するため、初診料加算額を以下の通り段階的に改定させていただきます。 ご理解とご協力をお願いいたします。

平成26年 3月31日まで	平成26年 4月1日~9月30日まで	平成26年 10月1日以降
1,000円(税別)	3,000円(税別)	4,000円(税別)

ほかの医療機関からの紹介状をお持ちの方は初診料加算額をご負担いただく必要はありません。是非紹介状をお持ちください！

文書申込みは①番文書窓口へお願いします

外来患者さんの文書申込の受付窓口が、診療科受付から①番文書窓口に変更になりました。（入院中の患者さんにつきましては、現行通り、病棟ナースステーション内受付にお申し込みください。）

場　所　外来診療棟１階　①番文書窓口

業務時間　月～金曜日
午前８時３０分から午後５時まで
（土日祝日、年末年始は受付していません）

業務内容　①文書申込の受付
②文書の出来上がりについての問い合わせ
③文書の交付

再来受付機が便利になりました！

再来受付機で、

①検査終了後の診察

②同じ日の2つ目以降の診療科の診察

の受付ができるようになりました。

診療予定票のバーコードを、再来受付機にかざすことで、受付になりますので、ご利用ください。

医事課

名市大病院 検索 クリック　http://w3hosp.med.nagoya-cu.ac.jp/
ホームページの検索方法の案内『名市大病院』で検索

このQRコードをケータイで読みとると簡単にホームページが見られます。

名市大病院さくらほっとNEWSへのご意見・ご感想をお寄せください。E-mailは hotnews@med.nagoya-cu.ac.jp まで！

名市大病院さくらほっとNEWS vol.27 2014年2月

発行／名古屋市立大学病院　発行責任者／院外広報誌編集会議（年4回発行）
〒467－8602 愛知県名古屋市瑞穂区瑞穂町字川澄１ TEL 052－858－7116（事務課病院経営係）

このリーフレットは古紙パルプを含む再生紙を使用しています。