

■こんだてじまん■

医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院

土屋輝幸

臨床栄養

第145巻 第1号 別刷
2024年7月1日発行



医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院・東京都

土屋輝幸

当部署では、「最後の一口まで品質保証」をスローガンに、安易に栄養補助食品に頼ることなく、可能な限り口から栄養を摂取していただくことに注力している。朝は希望に応じて洋食（パン食）に変更も可能であり、化学療法で副作用の強い患者に対しては個別対応食を用意している。患者サービスとして入院中に誕生日を迎えられた場合、パースデースイーツを提供している。



■ ■ ■ 焼きおにぎり茶漬け ■ ■ ■

化学療法を実施しており、食欲不振が続く患者限定で茶漬けを提供している。おにぎりを焼いてあることによる香ばしさややさしい味の味わいにより、スルスルと召し上がっていただくことが多い。

▼給食の現状

食料 内訳	1日平均食数	(総食数に対する割合：%)
■ 一般食		
常食	39(4.8)	
軟菜食	30(3.7)	
極軟菜食	36(4.4)	
ソフト食	15(1.9)	
ペースト食	25(3.1)	
流動食	6(0.7)	
ストロー食	6(0.7)	
嚥下訓練食	14(1.7)	
濃厚流動食	82(10.1)	
■ 小計		625(77.2)
■ その他(入院患者以外)		
外来透折食	12(1.5)	
職員食	173(21.4)	
■ 合計		810(100)



■ ■ ■ 武蔵野うどん ■ ■ ■

当院近隣の東京都北西部の多摩地域に広がる武蔵野台地で、古くから食べられてきた武蔵野うどん。麺は一般的なうどんよりも太く、色はやや茶色がかっている。コシが非常に強く、食感は力強いもので、つるりとはしておらずゴツゴツしている。



■ ■ ■ 天ぷら ■ ■ ■

当院で人気のあるメニューの一つである。サクサクした食感を損なわないために、提供時には蓋をしていない。天ぷら紙を敷く心配りにより、余分な油やべたつきを抑えている。天つゆには、だいこんおろしとおろししょうがを入れ、味わい深さを演出している。



概要

所在地：

〒188-0013
東京都西東京市向台町3-5-48
TEL：042-465-0760

病床数：303床

診療科：総合内科、循環器内科、腎臓内科、脳神経外科、泌尿器科、整形外科、歯科口腔外科など24科

栄養部門の位置付け：診療技術部

STAFF：

管理栄養士 11名
栄養士 1名
調理師 4名
調理補助 17名

合計 33名

施設の概要

当院は東京都西東京市に2015年6月に開院した。救急を断らない体制で365日24時間オープンしている。整形外科（大腿骨骨折治療センター）は48時間以内の手術を実施し、早期退院を実現している。泌尿器科ではhinotori[®]サージカルロボットシステムを導入し、低侵襲手術を実現し、患者の早期退院へと結び付けている。また、西東京市唯一の歯科口腔外科を有し、近隣のクリニックでは完結できない難渋症例も引き受けている。

栄養部門の活動

当院は直営（朝のみクックチル、昼夕はクックサーブ）で給食を運営している。フードサービスについては季節感を大切にした献立を盛り込み、患者に喜ばれる食事をめざしている。また、サービス面の強化としてパースデースイーツのイベントを継続し、入院中に誕生日を迎える患者に対し、サプライズでスイーツの提供を行っている。スイーツは食形態ごとに数種類用意し、幅広い患者を対象としている。実際にスイーツを提供した患者からは好評の声をいただいている。

クリニカルサービスにおいては病棟での活動も実施し、各主治医の患者カンファレンスに参加し、チーム医療での役割を果たすことができている。また、タイムリーに患者介入、栄養指導を実施できる体制を整えている。ほかにも、HCU（高度治療室）での早期栄養介入として、専任管理栄養士を配置し、栄養評価・早期経腸栄養開始に寄与しており、NST（栄養サポートチーム）では、歯科と連携を強固にし、低栄養患者を「食べられる口」にしながらか介入を重ねている。

地域活動として、西東京市にあることも食堂での栄養相談/栄養サポートを行った。子どもたちには食育クイズを実施し、子どものうちから食事・栄養の重要性を理解できるよう発信してきた。また、当院でも「むさくとくこども食堂」を立ち上げ、月1回開催ではあるもののコンスタントに70名を超える利用者を集客しており、地域に根付いた病院であることのよいアピールとなっている。今後は、病院が運営することも食堂ならではの特長を強化するべく、楽しく食べる・好き嫌いを克服できる等の食育の観点でメニューを考案していきたい。また、リハビリテーション職員や歯科医師と連携し、子ども向け体操や口腔チェックなどを実施し、多職種で盛り上げていければ、と考えている。

栄養管理室
Webサイト



当院の
Instagram





献立作成への配慮

武蔵野台地が広がる多摩地域で古くから親しまれているメニューである。武蔵野市の旧家では冠婚葬祭のときなどに、地元の小麦を使ってうどんを打ち、自宅で採れた季節の野菜を「糠」として添え、お客様をもてなす習慣があったため、武蔵野市では学校給食でも提供され、郷土料理として食文化が継承されている。普通のうどんよりコシが強い分、常食のみでの提供ではあるが、毎年8月4日（栄養の日）の行事食として提供している。

主な料理のつくり方

■ ■ ■ 武蔵野うどん ■ ■ ■

- ① 豚ばら肉を下茹でする。
- ② なすをスチームコンベクションオープン（以下、スチコン）のスチームモードで15分加熱する。
- ③ 調味料を混ぜてうどんのつゆをつくり、①、②の具材を入れる。
- ④ 武蔵野うどん（冷凍）をスチコンのスチームモードで15分加熱し、氷水で締める。
- ⑤④のうどんと③のつゆに刻んだ大葉を散らして別々に盛り付けて完成。



■ 特別食への応用

特別食には食塩相当量の兼ね合いで、つゆの量を半量にして提供している。また、エネルギーをコントロールする目的でうどん量を盛り分けて提供している。

▼ 1日成分量

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩	金額
朝食	600 kcal	19.2 g	18.4 g	95.8 g	2.1 g	¥ 204
昼食	632 kcal	21.3 g	24.8 g	83.9 g	4.1 g	¥ 301
夕食	649 kcal	27.9 g	21.2 g	94.4 g	2.1 g	¥ 342
合計	1,881 kcal	68.4 g	64.4 g	274.1 g	8.3 g	¥ 847

▼ 朝食

献立名	材料名	1人当たり数量 (g)
ご飯	水	105
	精白米	87
みそ汁	白みそ	4
	顆粒だし	0.1
	水	60
野菜ポトフ	キャベツ	10
	ブロッコリー	10
	コンソメ	1.2
	食塩	0.01
	白ごしょう	0.01
	みりん	1
なすのおろし和え	顆粒だし	0.5
	万能ねぎ	1
	濃口しょうゆ	2
たまごふりかけ		2.5
	牛乳	200

▼ 昼食

献立名	材料名	1人当たり数量 (g)
武蔵野うどん	砂糖	0.2
	顆粒だし	0.1
	だし汁(かつお)	150
	豚ばら肉	50
	なす	50
	大葉	7
えびしんじょ	みりん	1.2
	料理酒	1.2
	食塩	0.5
	顆粒だし	1.2
夏野菜ジュレ	きゅうり	30
	オクラ	10
	食塩	0.05
	ゼラチン	1.5
スイカゼリー	水	12
	砂糖	3
ゼラチン	砂糖	3
	チョコチップ	2

▼ 夕食

献立名	材料名	1人当たり数量 (g)
ご飯	水	105
	精白米	87
みそ汁	白みそ	8
	顆粒だし	0.2
	水	120
ピリ辛焼きそば	しょうが	0.3
	にんにく	0.1
	長ねぎ	5
	油	3
	だいごんおろし	40
	濃口しょうゆ	2
吉野煮	みりん	1
	料理酒	1
	砂糖	0.6
しいたけ	砂糖	0.6
	顆粒だし	0.1
たけのこ(水煮)		20
	油	3
甘酢和え	きゅうり	30
	酢	5
	食塩	0.1
	砂糖	5
キウイフルーツ		50