

# 傷つかず悪目立ちしないで始める栄養経営 ～反省を踏まえて私の経験から

鈴木 恵子

(奥尻町国民健康保険病院 給食室・給食係長)

## 【目的】

第3回のつどいで発表した際、立ち上る熱気と共に「でも、声を上げるのは怖い。傷つきたくない」との叫びが書かれた「おふだ」を額に貼っている管理栄養士が見えた気がした。その後栄養経営士として活動したくて転職。どういう経緯で「患者さんの食事は管理栄養士に任せておけば提案してもらえる。あとは担当医が決定するだけ」になってきたか。看護師から「試してみたら飲めたからこれ、使おうよ」と言ってもらえるようになったか。前の職場での私の失敗から傷つかず悪目立ちしないでゼロから始め、58歳の私が退職した後も栄養管理が継続されるにはどうしたらいいか反省を踏まえて報告する。

## 【実施方法】

初めは栄養調整食品の紹介を医師に。次に栄養管理委員会。そして、お粥と米飯の違いから軟米飯を提案。他職種が理解できる資料作成・話し方をみつけた。「食事の効果がでましたね」と自ら声を上げる。提案前に調理員の負担を考える。患者さんへの栄養調整食品の紹介等は即座に対応。患者さんの食事変更状況を随時報告、助言を生かしよりよい給食に。

## 【実施期間】

1種類の栄養調整食品も1冊の専門書もない入職時から現在まで。

## 【考察・結果】

「一体これからどうなるのと恐怖に陥れている」と教えてもらってからの対応。病棟の朝の申し送りに参加しその場で提案・食事を変更。調理員も栄養管理委員会で毎回意見もしてもらう。リハカンファでリハ栄養を紹介。握力や下腿周囲長はPTが計測。新型コロナウイルス発生時の備蓄食を提案し、クラスター発生前に備蓄完了。院内にある歯科、隣接する保健センター保健師との連携。小学校の食育教室、高校家庭科授業で児童・生徒に伝えたこと。奥尻島唯一の病院管理栄養士として今後の夢についても当日述べる。