

富山市民病院給食業務概要

1. 施設概要

・名称	富山市立富山市民病院												
・所在地	富山市今泉北部町 2 番地 1												
・病床数	595 床 (一般病床 539 床 精神病床 50 床 感染症病床 6 床)												
・病床利用率	73.1 % (平成 29 年度)												
・診療科	消化器内科、血液内科、呼吸器内科、内分泌代謝内科、神経内科、腎臓内科、消化管外科、肝胆膵外科、乳腺外科、整形外科・関節再建外科、脳神経外科、形成外科、呼吸器外科、血管外科、小児科、皮膚科、泌尿器科、産婦人科、眼科、耳鼻いんこう科・頭頸部外科、歯科口腔外科、麻酔科、ペインクリニック内科、精神科、救急科、病理診断科、放射線治療科、放射線診断科、緩和ケア内科、健康管理科、リハビリテーション科、内視鏡内科、透析内科												
・開設	昭和 21 年 12 月 1 日 (昭和 58 年 10 月 1 日現在地に移転)												
・敷地面積	29,229.12 m ²												
・建築面積	13,030.09 m ²												
・栄養科総面積	1,100.00 m ²												
内訳	<table><tr><td>事務室</td><td>45.24 m²</td></tr><tr><td>調理室</td><td>637.08 m² (下処理室含む)</td></tr><tr><td>食品庫等</td><td>62.75 m² (冷凍・冷蔵庫、備蓄庫、食品・調味料庫)</td></tr><tr><td>休憩室</td><td>142.64 m² (浴室含む)</td></tr><tr><td>洗浄室</td><td>103.82 m²</td></tr><tr><td>その他</td><td>108.47 m² (検収室、雑品庫)</td></tr></table>	事務室	45.24 m ²	調理室	637.08 m ² (下処理室含む)	食品庫等	62.75 m ² (冷凍・冷蔵庫、備蓄庫、食品・調味料庫)	休憩室	142.64 m ² (浴室含む)	洗浄室	103.82 m ²	その他	108.47 m ² (検収室、雑品庫)
事務室	45.24 m ²												
調理室	637.08 m ² (下処理室含む)												
食品庫等	62.75 m ² (冷凍・冷蔵庫、備蓄庫、食品・調味料庫)												
休憩室	142.64 m ² (浴室含む)												
洗浄室	103.82 m ²												
その他	108.47 m ² (検収室、雑品庫)												

2. 当院の給食に関するビジョン

当院は「信頼」「良質」「思いやり」「つながり」「俊敏」をキーワードとして、「地域からもっとも信頼される病院」「地域医療の質向上を牽引する病院」「地域医療情報ネットワーク構築の中心的役割を担う病院」をビジョンとしている。

入院患者さんの栄養管理は治療の柱の一つとして捉え、適切な栄養補給法等についてチーム医療で積極的に検討し、食事を提供している。

また、患者さんにとって快適な食事サービスを提供し、「治療効果が上がる栄養管理」を目指している。

3. 食事サービス状況

- ①患者給食の栄養基準や食種分類等については、「院内約束食事箋（疾病別食事基準）」を基本としている。(約束食事箋 食種一覧 (資料別紙 3-1、3-2))
- ②特別食については、医師からの食事オーダーに基づき、適切な食事を提供している。
- ③電子カルテの情報は、給食管理システム (富士テレコム アジダス Ver. 8) に取り込み、献立、食数、材料管理をしている。
- ④お茶 (1 回量 150ml)・箸・スプーンは、毎食食事と共に配膳をおこなっている。
- ⑤幼児・学童にはおやつを提供している。
- ⑥選択食は、常食と妊産婦食を対象に週 3 回 (火・水・木曜日) 朝食・夕食にて実施している。
- ⑦行事食、季節食を実施している。
- ⑧出産祝い膳を実施している。(平成 29 年度実施食数 311 件)

4. 平成 29 年度 給食数

- ・患者食事提供数（人／1食）

一般食	特別食（加算）	特別食（非加算）	合計
170	87	47	304

- ・平均支払食数（人／1食）※デイケア、検食等の食数を含む

朝	昼	夕	平均
304	314	308	308

- ・平成 29 年度入院患者延べ食数 332,265 食
- ・精神科デイケア食；平日の昼食（平成 29 年度延べ食数 2,101 食）

5. 食種

一般食	15 食種	
特別食（加算）	81 食種	
特別食（非加算）	22 食種	各種コメントとして 55 項目

6. 献立

献立は、主食、主菜、副菜をそろえ、4～5品を基本とした 28 サイクルで実施している。

7. 非常・災害時食品

「非常・災害時献立表」（資料別紙 9）に基づいた食品を備蓄している。

8. 主要機器

スチームコンベクション、ガスコンベクション、真空冷却機、フライヤー、蒸気釜、自動洗米炊飯機、フードミキサー、野菜裁断機、温蔵庫、冷凍庫、冷蔵庫、盛付ベルトコンベアー、食器洗浄機、器具洗浄機、機器消毒保管庫、厨芥処理機等

9. 使用食器

- ・飯椀、汁椀、煮物椀、角皿、小鉢、小皿など 約 50 種類
- ・毎食、献立別使用食器一覧表に基づき準備をしている。

10. 盛付・配膳方法

- ・中央配膳（10m盛付ベルトコンベアー・温冷配膳車使用）
- ・食札は毎食印刷している。

11. 食事締め切り時間

朝食	前日 16:00	新規入院は当日 8:30
昼食	当日 10:00	〃 11:30
夕食	当日 15:00	〃 17:30

12. 配膳、下膳時間

	配膳車の配送	下膳車の配送	配膳車の回収	下膳車の回収
朝食	7:10～7:20	7:20	7:30	8:00～8:30
昼食	11:50～12:00	12:00	12:30	13:00～13:30
夕食	18:00～18:10	18:10	18:30	19:00～19:30

- ・温冷配膳車と下膳車は、各病棟ナースステーション前まで届けている。
- ・おやつ、分割食等については、指定時間に配膳している。（10:00・15:00）

- ・透析待ち食、放射線食待ち食については、指定時間に配膳している。(14:00)
- ・ディールーム返却棚の食器を下膳時に回収している。(最終回収は20時)
- ・食事時間 (朝食…7:30・昼食…12:00・夕食…18:30)

13. 食器類の洗浄、消毒、保管

- ・下膳された食器類は、浸漬・洗浄後、食器消毒保管庫及び殺菌保管庫に保管している。

14. 残菜処理

- ・残菜、調理屑は、厨芥処理機に投入し、粉碎・脱水後、所定の場所に搬出している。
- ・感染患者の対応については、院内感染マニュアルにそって実施している。

15. 病棟及び配膳箇所

東病棟 3階～8階・西病棟 3階～7階、南病棟 3・4階、ICU・HCU
精神デイケア科、感染病棟