

個別課題: 入院中の食に対する満足度を高める
(令和元年7月1日～12月末日)

施設名:	Plan (計画)	Do (実行)	Check (評価)	Act (改善)
22 社会医療法人仙養会 北摂総合病院	<p>緩和ケアチーム対象患者に対して、管理栄養士介入によるセレクト食比率を前年度の10%増を目指す</p> <p>※セレクト食: 病院独自の選択食で、常時70品前後を揃えている。患者がその日食べたものをその日に提供する。患者の嗜好に合わせた味付けや量の調整を行う。</p>	<p>①対象患者に対して毎日管理栄養士が喫食率を確認し、食事量低下が継続している患者に対し直接聞き取りを行い、食事形態の変更・付加食品の提供を行った。</p> <p>②抗がん剤治療の副作用で味覚異常がある患者や食欲不振のため普通食では対応困難な患者に対して、積極的にセレクト食を提供、食数の増加を行った。</p> <p>③毎週の緩和ケアカンファレンスで対象患者の喫食率・嗜好・栄養状態を相談し、病態に合わせた食種の変更を検討した。</p>	<p>セレクト食数は前年度(2018.7-12)と比較し、今年度(2019.7-12)は50%増となった。</p> <p>今年度の対象患者アンケート聴取では、セレクト食前:【非常に満足】0%、【満足】31%に対し、セレクト食変更後:【非常に満足】33%、【満足】44%と、セレクト食に変更した後に満足度が向上した。</p>	<p>患者の嗜好、病態に適した食事提供ができるように、入院時や抗がん剤などの治療開始後は迅速に医師・看護師と連携し、美味しく満足できる食事提供に努める。</p> <p>「酸味」「甘味」「薄味」「濃味」など個々の好みの味覚に合うように調理師と連携するなど、患者の嗜好に合うようにして入院中の食に対する満足度を高めていく。</p>