

長崎県精神医療センターの概要及び給食業務の状況

1 病院の概要

(1) 名 称

長崎県精神医療センター

(2) 診療科目

精神科、内科、歯科

(3) 病床数及び病棟

139床（精神／4病棟）

A－1病棟 49床

A－2病棟 47床

B－2病棟 26床

C病棟 17床

(4) 基本理念

長崎県の精神科医療の中核病院として、こころの病を持つ人々の人権を尊重し専門的な知識と技術を培い、良質な医療の提供を目指します。

(5) 病床利用率

令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度 (6月末まで)
79.1%	78.5%	82.2%	82.1%

(6) 平均在院日数等

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度 (6月末まで)
平均在院日数	132.6日	128.3日	143.6日	134.9日
1日平均在院患者数	110.7人	110.0人	115.0人	115.0人
1日平均新入院患者数	0.8人	0.8人	0.8人	0.9人
1日平均新退院患者数	0.8人	0.9人	0.8人	0.8人

2 給食にかかる職員等の状況

(1) 職員等の配置状況（令和5年4月1日時点）

① 正規職員	管理栄養士	1名
② 会計年度任用職員	管理栄養士	1名
③ 委託先職員	管理栄養士	1名
	栄養士	1名
	調理師	4名
	調理員	6名

(2) 調理業務委託の内容

材料調達、献立、帳簿類の作成等の栄養士業務及び調理、配膳・下膳、食器洗浄、施設管理、衛生管理等給食業務の全てを委託している。

(3) 業務ローテーション（現状）

<委託業務>	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	備考
栄養士					15								30				
栄養士																	
A作業工程	30																
B作業工程	30																
C作業工程											30						
D作業工程											30						
E作業工程						30									30		
F作業工程						30									30		
G作業工程						30									30		
H（選択食・行事食のみ）																	
I作業工程（掃除）										30					30		
J作業工程（掃除）																	

(4) 委託側職員が使用可能な駐車場の有無 有

3 給食施設・設備の状況

- (1) 厨房 希望者へ平面図を配布
- (2) 厨房機器 希望者へ一覧表を配布
- (3) 食堂の場所 各病棟内

4 栄養及び給食の状況

(1) 療養費取得状況等

- ① 入院時食事療養Ⅰ（640円／1食）
- ② 特別食加算（76円／1食）
- ③ 食堂加算（50円／1人1日）
- ④ 特別メニュー（加算なし） 無
- ⑤ NST 無

(2) 栄養管理

- ① 栄養管理方法 病態別栄養管理
- ② 栄養基準 希望者へ配布
- ③ 献立表

現在使用献立15本 献立サイクル56日

献立表（実績） 希望者へ配布

使用パソコン1台（献立作成ソフト含むものを受託者が用意）

プリンター1台（受託者が用意）

- ④ 食札 毎食ごとに印刷
- ⑤ 受付方法 電子カルテ
（電子カルテ締切時間以降はTELにて連絡）
- ⑥ 食事オーダーストップ時間
朝食 前日の16:00まで
昼食 当日の10:00まで
夕食 当日の16:00まで
- ⑦ 食種別給食実績

食 種 別		令和4年度		令和5年7月	
		1ヶ月平均		1ヶ月間	
		食数 (食)	構成比 (%)	食数(食)	構成比 (%)
総食数		10,230	1.00	10,264	1.00
患者食		10,118	0.99	10,151	0.99
	一般食	8,332	0.81	8,297	0.81
	常食	7,959	0.78	7,911	0.77
	軟菜(全～3分・ミキサー)	358	0.03	386	0.04
	個別対応	15	0.00	0	0.00
	濃厚流動食	0	0.00	0	0.00
	特別食（加算食）	1,548	0.15	1,595	0.16

	腎臓	88	0.01	463	0.05
	心臓	0	0.00	0	0.00
	糖尿	941	0.09	708	0.07
	胃潰瘍（術後等）	0	0.00	0	0.00
	肝臓	0	0.00	0	0.00
	膵臓	9	0.00	0	0.00
	脂質異常症（高度肥満症、痛風）	318	0.03	238	0.02
	貧血	192	0.02	186	0.02
	特別食(非加算食)	238	0.02	539	0.05
職員食		61	0.01	62	0.01
検食（医師・栄養士）		51	0.00	51	0.00

⑧ 選択食

現在実施無しであるが、今後実施検討予定

⑨ 行事食・イベント食

暦の行事（元旦、ひなまつり等）	2 1 回／年
その他の行事（毎月 1 5 日は誕生食）	1 回／月
県産品メニュー	1 回／月
テーマ食（風邪予防メニュー等）	1 回／月
院内行事（バーベキューの材料準備）	1 回／年程度
院内行事（レクリエーションの材料準備）	2 回／年程度

⑩ 個人対応

禁止食品（アレルギー食品）

直近の対象人数 延べ 2 1 人（令和 5 年 7 月時点／料理形状除く。）

嗜好・食欲不振者への対応

直近の対象人数 延べ 2 0 人（令和 5 年 7 月時点／料理形状除く。）

⑪ 食材料費

一般食 7 8 0 円／日（現契約）

特別食 7 8 0 円／日（ 〃 ）

⑫ 栄養補助食品（令和 5 年 7 月時点）

商品名	エンジョイゼリー	メイバランスMini等	プロッカゼリー等
使用量	6 個／日	1 7 本／日	9 個／日

※商品名については、今後導入予定のものもあるため変更あり。

⑭ 増粘剤（令和 5 年 4 月 1 日～7 月 3 1 日の平均）

商品名	ベーシック 等	トロミスティック等（2.5 g／本）
使用量	1 kg／月	90 本／月

※商品名については、今後導入予定のものもあるため変更あり。

⑮ 予備食 3 食／回

⑯ 非常食 入院患者用 1, 260 食
職員・外来患者用 300 食

⑰ 食材仕入状況

生肉・生魚 下処理済みのものを納品

カット野菜 有（一部のみ）

冷凍食品 有

加工食品 有

使用する場合は、最小限とすることを承諾した。

きざみ方法 原則は調理前、場合によっては調理後

（3）準備、配膳・下膳及び盛付等

① 調理等開始時間

調理開始時間 喫食の 240 分前

盛付開始時間 喫食の 120 分前

② 配膳・下膳開始時間

	配膳開始時間	喫食時間	下膳開始時間
朝食	7 : 40	7 : 45 ～ 8 : 45	8 : 45
昼食	11 : 55	12 : 00 ～ 12 : 45	12 : 45 14 : 00
夕食	17 : 55	18 : 00 ～ 18 : 45	18 : 45

③ 配膳・下膳方法

配膳先 各病棟 4カ所（4病棟） 所要時間：5分

配膳車 温冷配膳車4台 52膳×1台、48膳×1台、24膳×2台

搬送方法 共用エレベーター

下膳場所 各病棟

④ 配茶業務 無

⑤ 盛付方法等

場所 厨房内盛付

使用食器 メラミン、ポリプロピレン

食器数 2回転分（茶碗、主菜皿、副菜皿、汁碗 等）

セット内容 箸、スプーン、お盆、食札

各病棟に予備の箸 3 膳、大スプーン 2 本、小スプーン 2 本を昼食時に配膳