

## 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3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度 (5月末まで)
78.5%	82.2%	79.5%	73.1%

#### (6) 平均在院日数等

項目	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度 (5月末まで)
平均在院日数	128.3日	143.6日	135.3日	113.7日
1日平均在院患者数	110.0人	115.0人	111.4人	102.6人
1日平均新入院患者数	0.8人	0.8人	0.8人	0.8人
1日平均新退院患者数	0.9人	0.8人	0.8人	1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6年4月1日時点)

- ① 正規職員                    管理栄養士 2名
- ② 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        5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>	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	備考
栄養士①						←									→			
栄養士②						←									→			
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	

(4) 受託者側職員が使用可能な駐車場：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 (670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5年度		令和6年6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	100.00%	10,264	100.00%
患者食	9,770	95.50%	8,856	86.28%
●一般食	8,086	79.04%	7,701	75.03%
・常食	7,734	75.60%	7,523	73.30%
・軟菜(全～3分・ミキサー)	322	3.15%	178	1.73%
・個別対応	30	0.29%	0	0.00%
・濃厚流動食	0	0.00%	0	0.00%
●特別食(加算食)	1,297	12.68%	958	9.33%
・腎臓	102	1.00%	0	0.00%
・心臓	0	0.00%	0	0.00%
・糖尿	883	8.63%	778	7.58%
・胃潰瘍(術後等)	0	0.00%	0	0.00%
・肝臓	0	0.00%	0	0.00%
・膵臓	0	0.00%	0	0.00%
・脂質異常症(高度肥満症、痛風)	186	1.82%	90	0.88%
・貧血	126	1.23%	90	0.88%
●特別食(非加算食)	387	3.78%	197	1.92%
職員食	61	0.60%	62	0.60%
検食(医師・栄養士)	51	0.50%	51	0.50%

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） 21回／年
- ・その他の行事（毎月15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（レクレ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16人（令和6年5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20人（令和6年5月時点／料理形状除く。）

⑪ 食材料費

- ・一般食 820円／日（現契約）
- ・特別食 820円／日（ 〃 ）

⑫ 栄養補助食品（令和6年5月時点）

商品名	エンジョイゼリー	クリミール等	プロッカゼリー等
使用量	2個／日	1本／日	0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。

⑬ 増粘剤（令和6年4月1日～5月31日の平均）

商品名	ベーシック 等	トロミスティック等（2.5g／本）
使用量	1kg／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、変更可能性あり。

⑭ 予備食 3食／回

- ⑮ 非常食
- 入院患者用 1,260食
  - 職員・外来患者用 300食

⑯ 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
  - ・きざみ方法 原則は調理前、場合によっては調理後
- } 使用する場合は、最小限とすることを承諾した。

(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、汁椀 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