

## 仲谷鈴代記念賞

# 病院給食における患者満足度に関わる要因の検討

社会医療法人景岳会 南大阪病院 栄養科

この度は、第22回大阪府栄養士会研究発表会において「仲谷鈴代記念賞」を頂き誠にありがとうございます。

当院は夏と冬の年2回病院給食について、聞き取り調査を実施しています。病院給食の味つけや量、品数、満足度など、さまざまな項目について11段階で聞き取りを行っており、各項目7点以上を目標に日々給食管理を行っています。今回の発表では、昨年夏に実施した嗜好調査の結果を元に献立満足度の要因について検討することとしました。

まず、どの統計処理を使えばよいのか検討しました。既存の質問項目より献立満足度に関わる項目を抽出し、相関係数を求めました。さらに献立満足度と強い相関があった項目を用いて、回帰分析を行ったところ、おかずの満足度がもっとも強い要因であるとわかりました。おかずの何が決め手になるのかさらに追求できる手法はないのかを調べ、パレートの法則を知りま

した。おかずの満足度が低いと答えた患者の自由回答から同類の意見をまとめパレート図を作成しました。その結果「味が薄い」とする意見への対策が重要であるとわかりました。

病院給食では疾病に応じ塩分制限やエネルギー制限などさまざまな基準があります。塩分は抑えながらもいかに工夫して美味しく食べていただけるかが大切であると再認識しました。また、濃い味付けを好む患者への病院給食の臨床的意義を説明し、理解してもらうことも栄養士として重要な役割だと感じました。

今回の発表によって、患者の意見を統計学的にまとめ考えるよい機会となりました。今後もこういった視点を意識して業務に携わっていきたいと思います。

最後になりましたが、今回の発表にあたりご協力いただきました関係者の皆様、ご推薦いただきました座長の先生をはじめ関係者の皆様に深く御礼申し上げます。

## 仲谷鈴代記念賞

# 当院の栄養評価の変更－MNA<sup>®</sup>-SFとCONUT法を用いて－

市立岸和田市民病院 医療技術局 栄養管理部

この度は、第22回大阪府栄養士会研究発表会において「仲谷鈴代記念賞」をいただき誠にありがとうございました。

当院はこれまで一般的に有効性が立証されている栄養アセスメントツールであるSGAとODAを用いた栄養評価をおこなっていましたが、検者間の差異が生じやすく効果的に低栄養患者を抽出することが出来ていないのではないかと考えられました。そこで入院時の煩雑さも考慮し、所要時間が4分以内で行える問診中心の簡易的なスクリーニングMNA<sup>®</sup>-SFと、栄養状態の判定がわかりやすくなるように検査データ（たんぱく質代謝能、脂質代謝能、免疫能をそれぞれ反映する血清アルブミン、総コレステロール、リンパ球数）の値をスコア化し栄養指標とするCONUT法を用いた栄養評価方法に変更しました。今回はそれぞれの栄養評価を比較

し、MNA<sup>®</sup>-SFとCONUT法を用いた栄養評価の有効性と今後の課題について発表させていただきました。

結果として、入院時の栄養評価ではSGAの栄養状態良好群でも低栄養のリスクがある可能性が高く、MNA<sup>®</sup>-SFの使用により低栄養患者の早期発見につながる可能性がある結果が得られました。ただ、MNA<sup>®</sup>-SFの評価では浮腫や腹水等のある患者は正確な判定が出来ないため、栄養状態良好と判断される場合があり、課題として検討していく必要がありました。今後も新たな課題の解決に向け取り組みを行っていきたいと思います。

最後になりましたが、今回の発表にあたり、お忙しい中ご協力いただきました関係者の皆様、ご推薦いただきました座長の先生をはじめ関係者の皆様に深くお礼申し上げます。