

管理栄養士 を募集します
私達と一緒に働きませんか？

募集人数 1名
スタッフ数 4名 (R5.4)



詳細は、採用情報をご確認ください

管理栄養士 ある日の仕事の流れ

8:30

出勤
食事オーダーの変更がないか確認、補助栄養食品の補充、
昼食の味見などを行います。



9:00

朝礼
給食委託業者さんと申し送りをします。



9:00~11:00

週に一度、医師・看護師・リハビリスタッフとともにNST回診を行っています。



9:30

リハビリが進んだ患者さんの栄養プランの見直し。経管栄養プランを作成し、医師に提案します。

10:00~11:00

新しく入院された患者さんにヒアリング。
どういうものがどれくらい食べられるか、アレルギーはあるかなどを
問診します。
その情報を医師や看護師と共有し、患者さんの状況に合わせて
その日のお昼に何を出すかを決定。
調理場に食事変更を伝えます。問診内容や食事内容を電子カルテに
記録します。



11:30/
13:00

休憩。
7F職員食堂は、明るくて開放的。
ミールラウンドを行うため、休憩は2回に分けてとっています。



社員食（350円）一例※写真は行事食です



12:00

ミールラウンド。患者様の食事の様子を観察。
日々、患者様の体調は変化するため、栄養管理計画の見直しも行ないます。



《仕事のポイント》★言語聴覚士との連携
看護師、医師に続いて「口が動く・動かない」が一番見ている
言語聴覚士との連携が多くなります。言語聴覚士が行なう検査にも
立ち会い、患者様の状況を確認。この食事が食べられるかどうか
などをチェックします。



13 : 30

病棟ごとのカンファレンスへ参加。
その日入院された患者さんの紹介を中心として、医師や看護師、理学療法士、医療ソーシャルワーカーと問題点を出し合い、情報の共有を行います。



14 : 00

栄養指導。入院中の患者さんや患者さんのご家族さんへ栄養指導を行います。

15:00

行事食の打ち合わせ。給食委託会社の栄養士・調理師と計画し、季節に合わせた食事を提供しています。



16:00

委員会へ参加
栄養管理委員会・NST委員会をはじめ、院内各種委員会を分担しています。

16:30

患者さんの栄養管理計画の再評価入力などを行います。
※この栄養管理書は電子カルテになっているため、
確認が必要な日数が経てば自動的にアラートが出る
仕組みで、とても便利です。

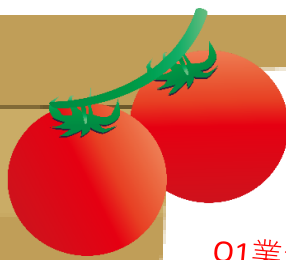


17:00

退勤
時間外業務はほとんどありません。



管理栄養士 Q&A

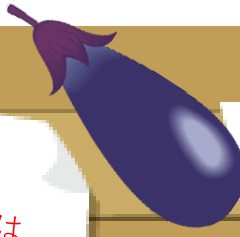


Q1業務はどのように分担していますか。

A.病棟ごとに担当しています。患者さんの栄養管理を任せてもらえるのでやりがいがあります。

Q2回復期リハの業務で魅力は何ですか。(その1)

A.入院期間が長く、1人の患者さんを入院から退院まで丁寧にサポートできることです。



Q3回復期リハの業務で魅力は何ですか。(その2)

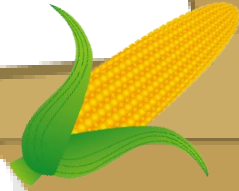
A.患者さんが元気で退院されることが喜びです。

Q4他職種との関わりはありますか。

A.あります。職種間の垣根は低く、連携して患者さんの治療にあたっています。各専門職のスタッフと情報共有できるので、日々勉強になります。

Q5教育体制は整っていますか。

A.病棟での「日々の勉強会」や外部講師を招いての講習会、系列病院の管理栄養士の研修会などあります。学会出張にも参加しました。研鑽して業務で活かすことができます。




Q6経験が少ないので不安です。

A.ご安心下さい。業務マニュアルも揃っていますし、先輩管理栄養士が丁寧に指導いたします。

Q7福利厚生は整っていますか。

A.社会保険等は完備されています。社員食を1食350円で注文できます。院内旅行は病院補助が受けられます。グループ病院での人間ドックを社員価格で申し込めます。また、関東・九州に保養所があります。

Q8社員寮はありますか。



A.看護師寮ですが、空室があれば入居できます。病院から徒歩2分の立地で、近くに大型ショッピングセンターもありとても便利です。家賃は1K・1DKで、約4.5万円です。



Q9職場の雰囲気を教えてください。

A.現在、管理栄養士は4名いますが和気あいあいとしています。業務についても相談しやすい環境なので、日々楽しく仕事をしています。職員全体は平均35歳で、明るく元気な職場です。

Q10時間外業務は多いですか。

A.月平均3時間未満です。病院で開催される研修会などは残業手当が支払われます。出勤・退勤打刻も厳しく管理されますので、サービス残業はありません。

Q11おすすめしたい点は?

A.月1回、交代制で職員に向けたイベント食を実施し、メニューの立案から献立作成や盛り付けまでプランニングしています。自分の提案したメニューを食べて喜んでもらえるとてもやりがいを感じます。

Q12有給休暇は取れますか。

A.はい。入職半年経過後、初回10日付与されます。取得日は、スタッフ間で業務に支障がでないように相談しています。夏休・冬休、慶弔休暇などの特別休暇もあります。