

演題名	貴重な朝の時間を守りたい！ 早出残業削減に向けた取り組み		
施設名	いわき湯本病院	発表者(職種)	たかぎ あきこ 高木 晶子 (管理栄養士)
チーム名	ムニュー・デギュスタシオン		
分類	④無駄の削減や能率向上、業務環境の改善をめざすもの		
取り組み種別	問題解決型		
改善しようとした問題課題	<p>普段の業務で、朝食準備のため、早出出勤するスタッフは平均4～5人となっている。1日当たりで換算すると、約150～200分の早出残業が日常化しており、その忙しさからミスも発生しやすくなってしまっている。今回は、早出残業を削減させることを目標にTQM活動を進めることにした。</p>		
改善の指標とその目標値	<p>(指標) 令和3年4月から9月までの、早番が早く出勤した時間数の平均が37.5分であった。業務内容を見直して、早出残業を削減させることを目標に活動実施。</p> <p>(目標値) 早出出勤で発生する残業時間(平均37.5分)を、令和3年12月末までに50%(18.75分)削減させる。</p>		
実施した対策	<p>①料理数の削減:給食委員会や言語聴覚士の助言のもと、108種類あった食形態を60種類に削減。 ②食札コメントの順番整理:6.7cm×9.2cmの限られたスペースに記入する箇所を統一。 ③電子カルテ入力方法の変更:より細分化された食事指示が出せるようにした。 ④ホワイトボードの整理:ホワイトボードを新しくし、情報整理を進める予定。</p>		
改善指標の対策実施前後の変化	<p>TQM取り組み前は、平均37.5分の早出残業がみられていた。上記に示した①～③対策を進めることで、残業時間の削減を目指したが、結果的に38.5分と残業時間が増える結果となってしまった。要因として、毎朝コロナ検査を実施して、陰性を確認して出勤するなどの対策をしたことで、早出時間が増えたと思われる。その後、市内の感染が落ち着いた12月の結果を見ると、37.1分とやや減少。結果的に目標未達成。</p>		
歯止めと標準化	<p>1. 料理数削減の為、電子カルテの食事オーダー内容を、電子カルテ委員会の中で言語聴覚士と管理栄養士が中心となり見直しを続けていくようにする。 2. 入力間違いをなくすため、食事オーダー内容を給食委員会の中で適正か確認し、食出しのタイミングで確認するようにする。 3. 食札コメントの順番整理の為、給食委員会の中で食事入力方法の変更確認を進め、医師・看護師に周知する。</p>		
活動の種類 ※複数選択可	①職場単位の活動 ③テーマに合わせて形成したチーム活動	チーム メンバー (職種)	1 高木 晶子 管理栄養士
活動の場 ※複数選択可	④その他		2 永井 奈津美 管理栄養士
活動期間	令和3年6月 ～ 12月		3 吉田 浩美 栄養士
リーダー名 (職種)	高木 晶子 (管理栄養士)		4 渡辺 貴子 調理師
活動回数	12 回		5 富樫 直人 調理師
			6 鈴木 真弓 看護師
			7 小野 雄太郎 理学療法士
			8 菅野 裕香 言語聴覚士

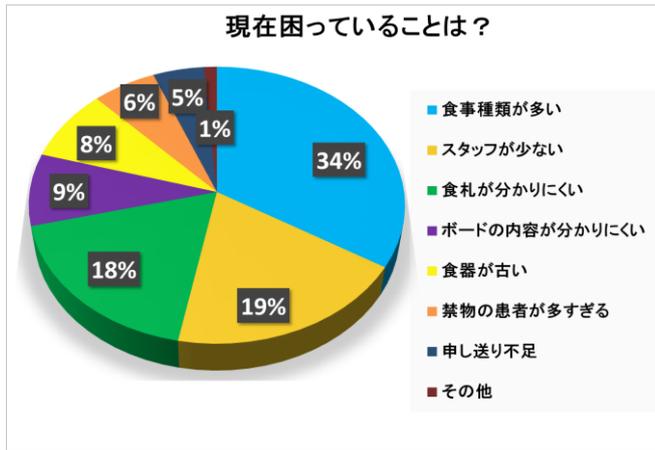
【現状把握】

栄養科スタッフ数 管理栄養士:2名 栄養士:1名 調理師:5名 調理員:8名

平均稼働人員							
年	月	平均人数	入退職	年	月	平均人数	入退職
2020	1	9.1		2021	1	8.7	
	2	8.9			2	8.7	
	3	8.9			3	8.6	
	4	9			4	8.8	
	5	8.9			5	8.5	
	6	8.8			6	8.9	入職1人 退職1人
	7	8.8	退職1人		7	8.6	
	8	8.5	退職1人		8	8.8	
	9	8.2	入職1人		9	8.7	
	10	8.6			10	8.8	
	11	8.4					
	12	8.6	入職1人 退職1人				

早番が早く出勤した時間数	
月	時間(分)
4	38.8
5	36.9
6	37.6
7	38.2
8	37.6
9	36.1

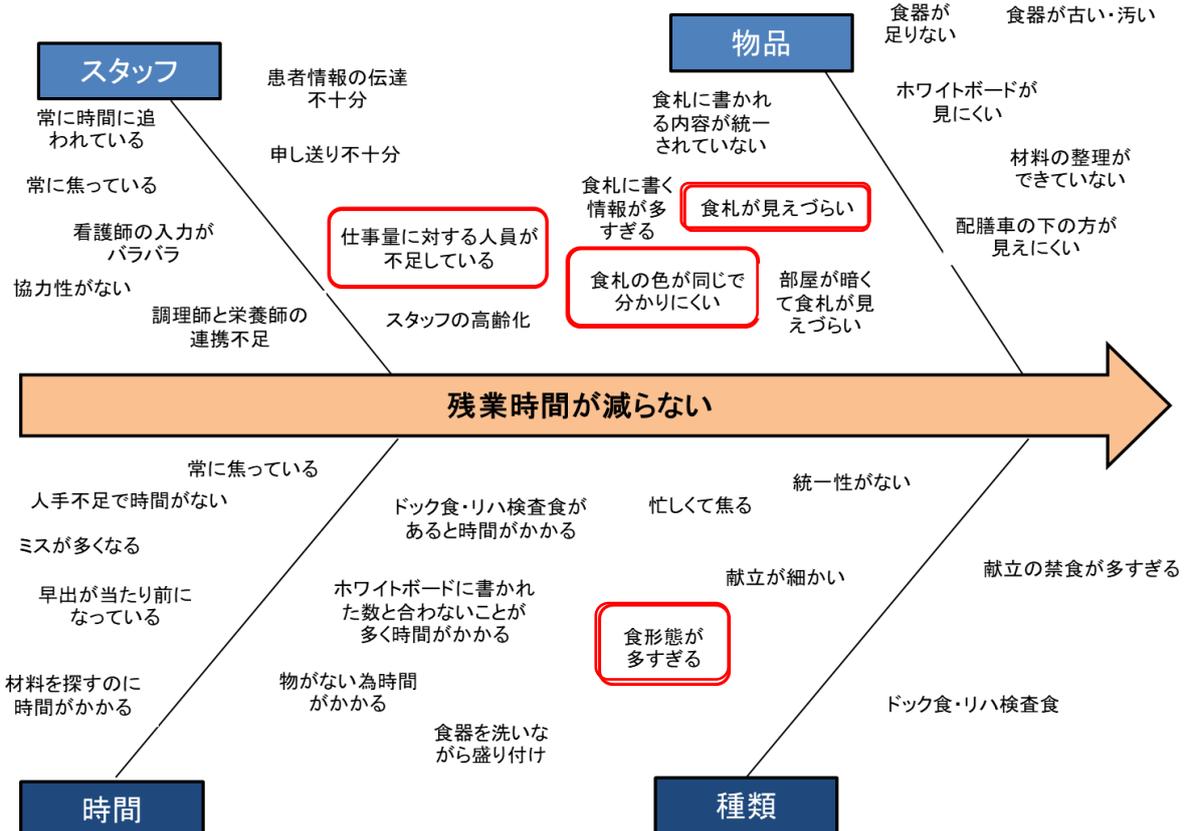
毎日30分以上の早出残業が発生している。  
平均：37.5分



【目標設定】

何を	早出出勤で発生する <b>残業時間(平均37.5分)</b> を
いつまでに	令和3年 <b>12月末までに</b>
どうする	<b>50%(18.75分)</b> 削減させる。

【要因解析】



【対策の立案と実施】

# 対策の立案

評価点数 ◎5点 ○3点 △1点

5点以上を採択

重要要因	一次対策	二次対策	三次対策	重要性	効果	点数	採否	
早出勤の残業時間を50%削減する	食事の種類の多い	食事メニューの見直し	給食委員会で食形態の見直し	料理数の削減	◎	◎	10	採
	食札が分かりにくい	情報量の整理	電子カルテ委員会と運営委員会で、食札表示内容の変更許可をとる	食札コメントの順番整理	◎	○	8	採
			食札サイズの変更	△	○	4	否	

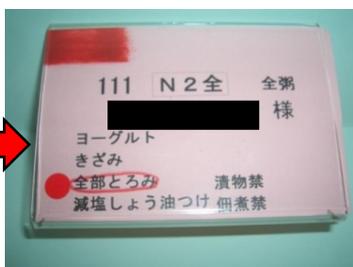
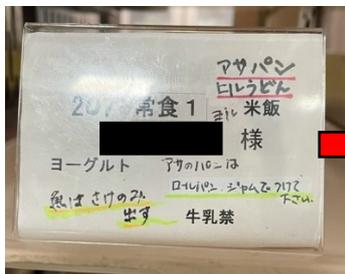
【料理数の削減】

改善前			改善後		
主食形態	とろみ形態	副食形態	主食形態	とろみ形態	副食形態
常食	とろみ無し	常食	常食	とろみ有り	常食
5対5		一口大	5対5		一口大
全粥食	とろみ有り	粗きざみ	全粥食		粗きざみ
ミキサー		強め	ミキサー	きざみ	
パン		弱め	軟菜	パン	<del>軟菜</del>
うどん			ミキサー	うどん	ミキサー

主食（6種類）×とろみ（3種類）×副食（6種類）＝108種類

主食（6種類）×とろみ（2種類）×副食（5種類）＝60種類  
48種類の削減が可能となった！

【食札コメントの順番整理】



手書きで、無造作に情報が書き込まれている。

記載内容が統一されたことで、見やすさが改善し、配膳前のミスが軽減。時短につながる。

【電子カルテ入力方法の変更】



電子カルテ入力方法を変更し、食事選択のリストを細分化することで、各患者の食事種類を分かりやすくした。

【効果の確認(有形効果)】

10月	38.5分
11月	38.5分

追加対策としてホワイトボードの変更

12月	37.1分
-----	-------

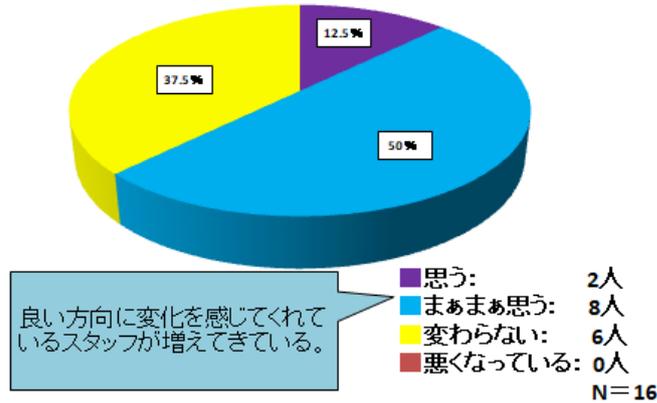
現在進行形で対策実施



目標未達

## 無形効果

対策により働きやすくなりましたか？



### 【効果の確認(波及効果)】

- ・業務効率を考えながら仕事することで、翌日の食札準備作業を、管理栄養士や栄養士が積極的に手伝うようになった。
- ・食器を新しくして、洗浄業務の負担を減らすことが出来た。
- ・リハビリの配茶をなくしたことで、朝の時間を確保しやすくなった。
- ・食事メニューをスリム化したことで、ミスが軽減した。

## 標準化と管理の定着

	何を	なぜ	誰が	いつ	どこで	どうする	チェック
標準化	電子カルテの食事オーダー内容	料理数削減	ST 管理栄養士	変更時	会議室	見直す	電子カルテ委員会
維持管理	食事のオーダー内容	入力間違いをなくするため	管理栄養士 栄養士	食出し・食事変更時	栄養課	確認する	給食委員会
教育	食事指示の入力方法の確認	食札コメントの順番整理	管理栄養士 栄養士	委員会開催時	会議室	周知する	給食委員会

## 反省と今後の課題

ステップ	良かった点	反省点	今後の課題
テーマ選定	目標を明確にすることが出来た	部署内の意識不足が顕著	部署内の意識改革
現状把握	部署を超えて現状を共有できた	アンケートでの現状把握のみで、現場の視察が出来なかった	常に問題を意識できる教育の実施
要因分析	重要要因を見つけることが出来た	現状を深く追及できていなかった	
対策立案	物品の変更が多少進んだ	対策の幅が狭かった	継続的な取り組みを進める
対策実施	—	対応が遅く、実施が進まなかった	
効果の確認	—	実施が進まず効果を確認できなかった	委員会で経過報告を実施
標準化と管理の定着	—	標準化させる項目が明確にならなかった	対策実施を継続し、標準化させるべき項目を見つける