

回復につながる食事提供をめざして

栄養技術科では季節感のある献立、美しい盛り付けに留意し、入院生活の楽しみにしていただける食事提供をめざして、さまざまな取り組みをしています。

高齢化が進む中、注目される嚥下食においては、見た目、味、栄養に満足していただけるお食事が提供できるように研鑽を続けています。

入院中のお食事

季節感のあるお食事を個人の病態に応じて提供します。

■秋のお弁当

紅葉の時期には、もみじやいちょうをあしらった行楽弁当で季節を感じていただきたいという思いで松花堂弁当を企画中です。

■11月3日 文化の日





■ 献立



チキン南蛮タルタルソース



手作り卵豆腐



季節のフルーツ



鯛の塩焼き



煮物盛り合わせ



土用の丑のうなぎ

■ 厨房の様子



焼きたての鮎の塩焼き



小海老の千草蒸し





メニュー開発

定期的に調理師による“メニュー開発クラブ”を開催しています。業務終了後に、各自が旬の食材を使ったメニューを1~2品持ち寄り、全員で検討会をしています。その中で好評であったメニューは、管理栄養士と繰り返し試作検討を重ねてサイクルメニューに採用しています。

■ “かぶ”をテーマにした試作品



栄養管理

管理栄養士がベッドサイドに訪問し、入院中の食事の説明を実施しています。食欲不振のある患者様に対しては、個々の嗜好にあった食事や栄養補助食品を提案させていただきます。

病棟へ出向き、患者様と直接接することに努めています。食事や栄養に関する相談がございましたら、管理栄養士にお声かけ下さい。

病棟訪問

管理栄養士と調理師が入院患者様の食事時間に訪問しています。適した食形態でお食事を提供できているかの確認や、患者様のご意見をお聞きしています。

病棟訪問後には報告会をし、どの調理師が担当しても同じ状態の食事を提供できるように栄養技術科全員で情報を共有しています。



個人栄養食事指導

入院、外来の患者様のライフスタイルや病態に応じた個別栄養食事指導を実施しています。食事を作られるご家族も一緒に聞いていただけます。



個別調理実習

調理師による治療食、嚥下食など、ご要望に応じた調理実習を実施しています。ご希望があればご家族の方にも実習をしていただけます。退院までに調理体験をしていただき、不安を取り除いて帰宅していただけるようにサポート致します。

■平日 13時～13時30分(事前予約制)



生活習慣病教室

毎月テーマを変えて実施しています。
医師、管理栄養士、調理師、看護師、検査技師、理学療法士が交代で担当しています。

【調理師による調理実演の様子】



■毎月第4火曜日 13時～14時

日程は月によって変更になる場合があります
ので、外来 看護師までお問い合わせ下さい。

【講習の様子】



■テーマ

生活習慣病を予防するには
糖尿病の合併症について
バランスの良い食事とお酒の話
お正月の過ごし方とおもちについて
外食について
減塩食の楽しみ方について
運動療法について など

入院栄養食事指導について

医師が栄養管理を必要と認めた入院患者様を対象に、管理栄養士による栄養食事指導を行っています。

入院患者様のお食事は食事療養の側面をもっており、医師の指示に基づき、患者様の病態に合わせた特別食（糖尿食、腎臓食、肝臓食など）や、嚥下状態に合わせた食事の提供を行っております。

治療食の意義と内容を理解して頂くとともに、退院後のお食事の摂り方のアドバイスをさせていただきます。

入院栄養食事指導は診療報酬に基づいて行っております。