



12
2022

三重病院

ニュースレター

news letter vol.275

01 病院食のご紹介！

02 2病棟の子どもたちの生活のひとコマ
第76回 国立病院総合医学会で発表しました

03 短期入所中の日中活動のご紹介
やまばとギャラリー 情報コーナー
5病棟の生活のひとコマ⑦

04 病院からのお願い
外来からのお知らせ／外来診察のご案内

病院食のご紹介！

栄養管理室は管理栄養士5名・調理師7名、そして委託スタッフ(厨房・食器洗浄)と総勢約30名で安心・安全な食事提供に向けて取り組んでいます。

当院の食種状況としては一般食・軟菜食・幼児食・アレルギー食・特別食(糖尿食、肥満食、心臓食、腎臓食、形態調整食)等をはじめ、経管栄養の方の濃厚流動食・栄養補助食品の使用とあわせると毎食190食程提供しています。

病院食は医師の指示に基づいて、患者さんの疾病や状態に合わせて対応しています。各食種ごとにエネルギー(kcal)・たんぱく質(g)・脂質(g)・炭水化物(g)・塩分(g)等の栄養成分が決められています。例えば糖尿病の方にはエネルギーを制限した糖尿病食を、腎臓病の方にはたんぱく質・塩分・カリウム等を制限した腎臓病食を提供しています。このように、食事の面から病気の治療に大きく関わる役割を担っています。しかし、食事は個々の習慣や嗜好にも関係することから、患者さん全ての方に100%満足して頂くことはなかなか難しく、「米飯が硬い」「肉の量が少ない」「ほうれん草の和え物の味がしない」等のご意見を頂くこともしばしばあります。病院食＝治療のための一環としてご理解を頂けると幸いです。



〈一般食・朝食〉



〈一般食・昼食〉



〈一般食・夕食〉

でなければいけないことと、治療を行う上でその効果を高めるためにひと口でも多く摂取して頂くために以下の点を実施しています。

- ①食材に関しては、お米は三重県津市産のコシヒカリ、野菜は旬のものやなるべく地元野菜を選択し、積極的に使用しています。それらのことを行うことで、新鮮で栄養価の高い食材を患者さんに提供することができます。
- ②味付けに関しては、塩分量も関係するため、調味料の塩分計算をしつつ、かつおだしや昆布だしを丁寧に取り、だしの旨味を生かした調理に至っています。そして、食材の組み合わせや味付けも大事ですが、見た目にも工夫が必要です。管理栄養士、調理師の話し合いにて食材の切り方や、盛り付け方等を決めています。

選択食・行事食

選択食は一般食・特別食(糖尿食、肥満食、心臓食等)の方を対象に毎週水曜・木曜の朝食、夕食と実施しています。(祝日等で実施しない場合もあります。)食種の関係上、限られた食種の方への対応となっていますが、好評の声を頂いています。

行事食は七夕祭り、ふれあい祭り等季節の行事にあわせて主菜や手作りのデザートを提供しています。12月はクリスマスを抑えており、ローストチキンやケーキを予定しています。ご期待ください☆



〈七夕祭り〉



〈ふれあい祭り〉

病院食のこだわり

エネルギー(kcal)などの栄養面を配慮して作られた食事であっても、患者さんにとって美味しいと思えるもの

今後も患者さんのご意見、摂取状況等の確認を行い、バランスのとれた献立、安全で美味しく喜んで頂ける食事の提供を栄養スタッフ一同、努めてまいります。(栄養管理室長 三山 朋子)