

栄養課

おいしく食べて、早く回復してもらえよう工夫しています

小西 奈津子（栄養士）

栄養課では

私たち栄養課スタッフは、同じ食べ物でもおいしく食べて、少しでも早く健康になって頂きたい、体に良い食べ方をしてもらいたいと、管理栄養士、栄養士、調理師で頑張っています。

入院中のお食事

入院中の食事は、治療と共に退院後も参考になる食事であることが大事です。また、味気ない食事にならないように、栄養士のたてた献立に従い調理師ができるだけ手作りにこだわって作っています。

たとえば肉が苦手だったり、信仰上食べられない場合は、魚や豆腐を使ったメニューに取り替えるなど、できるだけ個別に対応しています。また、食欲のない患者様には、朝食にサラダをつけたり、フルーツを追加したり、酢の物を一品つけたりして、少しでも食がすすむように工夫しています。

また、歯が悪くて硬いものが召し上がれない方には、従来の刻み食ではなく、食欲を減退させないようにできるだけ形を残す工夫をしたソフト食なども最近では取り入れました。

常食に付く当院人気のラーメンは、チャーシューもスープも豚骨からだしをとるなど、手間をおしまないようにしてます。また、毎日の食



常食のメニュー

事が単調にならないようお正月にはおもちやおせち、七夕には鮎やそうめんを付けるなど、行事食取り入れております。

患者様に食事をお出しする際、お名前とメニューの入った用紙を付けているのですが、その用紙に「食事がおいしく食べられ、無事、今日退院することになりました」とか、創立記念日に



頑張るまで

鯛をお出ししたときは「感激しました」など、うれしいメッセージをいただくこともあり、大変励みになります。

栄養相談

栄養相談は患者様の病態にあった食事療法を、医師の指示のもとに一人一人のライフスタイルや好みなどを考慮しながら説明しています。病気によっては食事摂取量を制限しなくてはいけなかったり、逆にエネルギーを積極的に補わなければならないなどさまざまです。できるだけわかりやすくお話するよう心がけております。

また、当院では、妊娠中の方に母科学級で食事の摂り方について説明したり、糖尿病教室では食事療法について聞いていただいた後、実際に料理を選びながら自分にあつた食事量と栄養バランスを考えていただくという集団栄養指導を行っています。

また、入院時に栄養スクリーニングシートというものが作成され、患者様一人一人の栄養状態を管理しています。食事が摂れなかったり、栄養状態が良くない方には改善方法を考えます。さらに週1回、医師・看護師・薬剤師・検査技師・栄養士で構成された栄養サポートチーム（NST）で患者様の回復をサポートしています。