

栄養部の取り組み



Team Shida

栄養部の取り組み紹介

栄養部では、喜んで頂けるおいしい食事作りはもちろんのこと、入院患者様・施設利用者様の栄養管理、外来患者様への栄養指導等、栄養面でのプロフェッショナルとして日々業務に励んでいます。普段の取り組みの中から、いくつかご紹介致します。



～おせち料理～

お祝御膳 献立

- ・刺身 ・雑煮
- ・筑前煮 ・えび姿煮
- ・魚の南蛮漬け
- ・ローストビーフ
- ・田作り ・黒豆 ・数の子
- ・きんとん ・寿菓子 ・果物



栄養部では、毎年元旦に理事長による「年取りの儀」の後に、手作りのおせち料理を皆さんにお出ししています。普段の食事と違うお祝御膳に患者様も喜んで召し上がっておられました。



栄養部の取り組み

～食物アレルギー～ ピクトグラムの活用

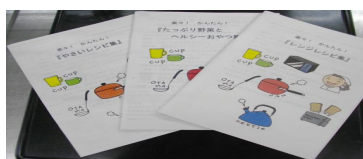
食物アレルギーの患者様の食札や献立表にピクトグラムの表示を始めました。食材の確認や、配膳時の確認がやりやすくミス防止につなげています。



3F	心臓血管分科未 実
朝食	ふた炊き130g
副食	軟菜一口大 ヨーグルト
デザート	グレープフルーツ
水分	とろみなし
器具	スプーン
禁忌	ねばりのあるもの苦手

※肉類	牛肉	豚肉	鶏肉						
※魚類	サバ	サケ	まぐろ・しほ	タコ	イカ	エビ	カニ	イクラ	貝類
※野菜類	山芋	キノコ	さくらんぼ	まつたけ	椎茸類				
※果物	オレンジ	キウイフルーツ	リンゴ	バナナ	桃				
※乳製品	乳製品	卵							
※ナッツ類	落花生	クルミナッツ	クルミ						
※その他	小麦	そば	ごま	大豆	酒類	ゼラチン	はちみつ	生薬	

～オリジナルレシピ集～



家庭でも手軽にできるオリジナルレシピ集を只今作成中です。お楽しみに...



～地域での出張健康教室も行っています！～ 院内だけでなく、院外でも活動しております。