

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。



栄養部の取り組み

～九州ご当地食～

九州ご当地食を始めました。

九州各県のおいしい料理を献立に取り入れています。佐賀のおいしい料理も登場しますので、おたのしみに。



長崎県
ちゃんぽん



沖縄県
チャンプル



鹿児島県
さつま揚げ

九州・沖縄

～いきいきヘルシー食教室～

生活習慣病の予防と改善のため料理教室

パエリアは、ホットプレートでできる簡単なもので、受講者の方からも好評でした。皆さん熱心に調理をされ、試食の際にはいろいろな情報交換ができ、楽しく実施することができました。



(献立)
パエリア
柿と胡瓜のおろし合え
ふろふき大根そぼろかけ
南瓜のポタージュスープ
ハニーレモンゼリー
(1人分 648kcal 塩分2.8g)

～明るく楽しい雰囲気休憩を～

食堂をみんながくつろげる楽しい食事環境にしたいとの思いから、栄養部スタッフによる手作りの作品をテーブルなどに飾っています。季節に合わせたアメニティーでみなさんに喜んでいただいています。



お雛様



鯉のぼり



紫陽花

～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。