



栄養科



栄養科では、入院患者様の栄養管理や、入院・外来患者様の栄養指導を行っております。

1. 入院中の食事について

患者様の状態に応じた食事を、適切に提供し、おいしく召し上がって頂くことで病気回復へと繋げることを目指し、日々努めております。

①適温の食事

「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」
料理に適した温度で召し上がって
頂けるよう**温冷配膳車**を使用しております。

配膳時間 朝食 8:00
 昼食 12:00
 夕食 18:00



②食事内容

医師の指示に基づき、患者様の病気や状態に応じた食事を提供しております。



一般食	治療食	
常食	高血圧・心臓食	糖尿病食
軟菜食	腎臓病食	高脂血症食
全粥食	肝臓病食	膵臓病食
7分粥食	貧血食	潰瘍食
5分粥食	術後食	低残渣食
3分粥食		
流動食	経管濃厚流動食	

☆食事形態

義歯(入れ歯)の有無・嚥下(飲み込み)状態など、患者様の状態に合わせて、患者様・医療スタッフと相談し、食事形態を決定しております。

形態の種類は、5種類あります。

1. 普通
2. ほぐし(約2cm程度)
3. 粗キザミ(約1cm程度)
4. 極キザミ(みじん切りの状態)
5. ミキサー(ペーストの状態)



この他、トロミが必要な患者様には、トロミ調整食品を使用しております。

☆食欲不振・アレルギー対応食



食事が摂りにくい患者様には、ハーフ食にし、高カロリーゼリーやジュースを付けたり麺類にしたりと患者様と相談し、少しでも食べられるようお手伝いしております。アレルギーをお持ちの方や食べられない食品のある方に関しましても、他の食材に代替するなど、できる範囲内で対応し、入院中の食事が満足していただけるよう努めております。



☆献立の特長

- ・季節感を感じていただけるよう、行事食を行っております。
例) お正月・節分・ひなまつり・こどもの日・七夕・クリスマスなど
- ・火曜日の昼食は変わりご飯(炊き込みご飯・カレーライス・親子丼など)
- ・金曜日の昼食は麺類。また、火曜・金曜の昼食には小デザートを提供しております。

患者様にとって、少しでも食事時間が楽しくなるよう厨房スタッフ全員で献立作成・調理に取り組んでおります。



☆栄養管理計画

身長・体重・年齢・患者様の状態などから、入院患者様全員に栄養管理計画を立てております。ベッドサイドやデイルームへ訪問し、食事状況を把握するとともに、他の医療スタッフと情報交換しながら、患者様に適した食事が提供できるよう努めております。



2. 栄養指導について

外来・入院栄養指導は、医師の依頼表に基づき、個別に行っております。

「予約制」となりますので、初回予約は、診察時にお取りください。

継続指導の必要な患者様の2回目以降の予約は、栄養指導時にお取り致します。

外来栄養指導の時間

月曜日 : 10:00～ と 11:00～

火曜～土曜 : 9:30～ と 10:30～

入院栄養指導の時間

月曜～金曜 : 14:00～16:30



上記の時間に御来院できない場合は、予約時に御相談ください。

食生活の問題点を分かりやすくお話し、患者様やご家族の方が長続きできるような指導を心掛けております。お気軽にお声をおかけください。