



栄養だより

No.1 2024.4

病院食ができるまで

栄養だより第一回目は当院のお食事が提供されるまでの一部分をご紹介します。



食事の種類は…30種類

患者様の体格や年齢に必要な栄養量に合わせた「一般食」や各病態に合わせた「治療食」があります。

また、5つの食形態を用意し、一人一人に合わせた硬さ、大きさで食事の提供をしています。

献立が作られます

当院の献立は35日サイクルで作成されています。

それぞれの食種の特徴を踏まえて、季節の食材を取り入れています。また、患者様のニーズに合っているかミールラウンドや嗜好調査などから確認し、献立に反映させています。

盛り付け～配膳

当院は保温食器を用いて調理された食品の温度を保っています。

患者様へ温かいものは温かいまま冷たいものは冷たいまま配膳することを心がけています。



調理

献立をもとに調理を開始します。衛生的で安心安全なお食事の提供に努めています。



食べられないときは…？

食物アレルギーをお持ちの患者様は代替のメニューにて提供を行っています。管理栄養士が直接確認、調査に伺うことがあります。

また、嗜好上の理由で召し上がれないときや食欲不振でお食事が摂れないときは管理栄養士が直接聞き取りをし、可能な範囲で対応させていただきます。お気軽にお声がけください。

○今月のレシピ

当院4月の行事食をご紹介します。

▶お花見献立

- ・桜ご飯
- ・めばる甘味噌焼き
- ・アスパラサラダ
- ・桜餅



エネルギー 577Kcal 炭水化物 91.6g
 タンパク質 27g 塩分 2.2g
 脂質 12.6g



弘愛会病院では栄養相談を行っています。

○個人栄養指導

患者様一人一人に寄り添った実践しやすい食生活をお伝えするよう心がけています。

月～金 9:00～16:00

土 9:00～11:30

※栄養指導は予約制ですが当日の相談も可能な場合があります。

ご希望の方は、担当医または看護師にご相談ください。

弘愛会病院 栄養課

