

栄養科の紹介

病院のお食事は楽しい時間のひとときであると同時に、治療において重要な要素でもあります。

栄養科では、患者さまの満足度向上のために、嗜好調査や聞き取り調査を行い患者さまのご意見を反映すると共に、季節の食材を取り入れた食事作りを心がけております。また、管理栄養士・調理師による献立検討会議を行い、定期的に献立を改善しております。

疾病の回復や健康の維持増進を図るため、患者さま個々の栄養状態に合わせた栄養管理計画を作成し、モニタリングや評価をして栄養管理を行っております。

入院・外来の患者さまへの栄養食事指導、及び精神科デイケアへの健康教室・料理教室を行っております。

また、本院の栄養科は、併設施設の介護老人保健施設シルバーピア加賀と同一厨房でお食事を作り提供しております。このため、病院と老健を移動される場合も、今までの経過に合わせて迅速かつ細やかな対応を行うことができ、安心してお食事を召し上がっていただくことができます。

1日当たりの治療食（平成30年9月現在、愛誠病院のみ）

種類	食数
一般治療食	830食
特別治療食	120食
経管栄養食	160食
精神科デイケア食	20食
計（1日）	1130食

1. 入院中のお食事について

食事時間は朝食8時00分、昼食12時00分、夕食18時00分となっております。
咀嚼や嚥下機能が低下し、食形態を調整しないと上手く食べられない患者さまには、きざみ食やミキサー食、ゼリー食を提供しております。

①衛生管理

厚生労働省通知の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理を行っております。

毎月衛生面に関する研修会を開き、最新の情報を共有して入院中の患者さまに安全で美味しいお食事を提供できるように努めております。

②行事食・お楽しみメニューの紹介

入院中の患者さまにお食事を通して季節を感じていただけるように、行事食やお楽しみメニューをご用意し、メッセージカードを添えております。

【行事食の一例】



2月：節分

大豆ご飯
いわしフライ
菜の花
わさび和え
すまし汁
節分ボーロ



3月：ひな祭り

ちらし寿司
さわらの照り焼き
うどんの酢みそ和え
すまし汁
ひな祭りゼリー



4月：お花見

お赤飯
天ぷら盛り合わせ
筑前煮
きゅうりの
かに和え
桜もち



7月：土用の丑の日

六子の卵とし丼
酢の物
冬瓜のすり流し汁
すいか



9月：敬老の日

栗入り赤飯
ぶりの照り焼き
炊き合わせ
すまし汁
抹茶ゼリー



12月：クリスマス

ご飯
鶏肉のソテー
トマトソース
グリーンサラダ
苺のショートケーキ
コンソメスープ

2. 栄養食事指導のご案内

入院患者さまと外来通院患者さま、およびそのご家族を対象に、医師の指示に基づき管理栄養士が栄養食事指導を行っております。

必要な栄養量をどのように摂取すれば良いか、具体的な食品の選択やメニュー作成、調理方法等について、患者さまのライフスタイルや嗜好を伺いながら、一人ひとりに合わせた食事療法を提案いたします。

糖尿病や肥満症、高血圧症、脂質異常症、心臓疾患、胃・十二指腸潰瘍、腎臓病、がん、摂食・嚥下機能低下、低栄養等、食事療法が必要な患者さまを対象としております。

ご希望される方は主治医、または看護師にお申し出ください。

栄養食事指導： 月曜日～金曜日 9:30～12:00、14:00～16:30