

スタッフ紹介

食事提供は17名のスタッフで行っています。病院管理栄養士2名と委託の富士産業(株)の栄養士5名・調理師3名・調理員6名で、安全・安心・治療に役立つおいしい食事作りをモットーに、患者の皆様をなごませる食事を目指しています。

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員
2名	5名	3名	6名



食事提供業務

<当院で使用しています温冷配膳車>

平成25年10月から、温冷配膳車を導入し、適温での食事提供を行っています。



疾病治療の手段の一つとして、医師の指示による食事箋にしたがって、一般食と特別食を提供しています。また、当院独自の献立作成マニュアルにそって、季節感あふれるメニューや行事食を取り入れ、患者様個々の病態や嗜好にあわせて、主食や調理形態などの個別対応も行っています。

調理部門では、厚生労働省で発行された「大量調理施設衛生管理マニュアル」にそって、衛生管理を徹底し安全で食べやすい食事提供を心がけています。

献立紹介 <行事食>



行事食は月2~3回の頻度で実施しています。行事食の食札はイラストをプリントし提供します。



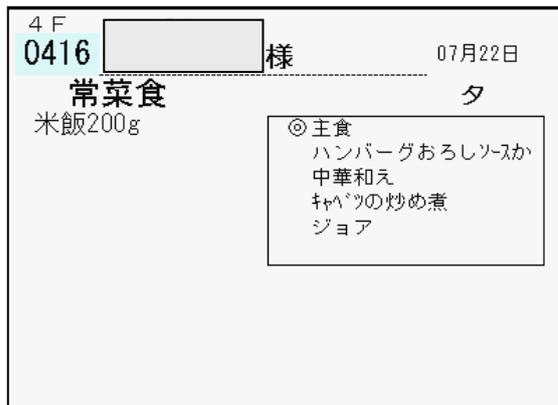
<土用の丑の献立>

ある日の献立

<一般食 献立例>



<食札記載例>





4 F			07月23日
0416		様	
常菜食		朝	
米飯200g		パンロール トマト煮 フルクトレッシングサラダ ☆☆☆☆☆ 牛乳	

入院中のお食事について



患者の皆様の病状や体格に合わせ、主治医の指示のもと適正なお食事を召し上がっていただけるように準備しています。

<検品している様子>

●献立について

季節の食材を生かした献立を管理栄養士が計画し、委託調理師を中心とし、調理・提供しています。

●選択メニューについて

選択メニューとは2種類のメニューから患者の皆様のお好きなメニューが選択できるものです。

選択食の実施は常菜食を対象に、週3回火・木・土曜日の朝食と昼食メニューとなります。献立を選択されない方には、栄養管理科で決めたものをお出しいたします。選択メニューによる患者様の料金負担はありません。対象となる方は食事の種類で決められておりますので、食事の種類によっては対象とならない場合がありますので、ご了承ください。

●食事時間について

朝食は7時30分、昼食は12時、夕食は18時に配膳いたします。入院中のお食事に関してお困りのときは医師・看護師・管理栄養士にご相談ください。必要に応じて担当の管理栄養士がベッドサイドにお伺いします。

●食札について

食札とは食事毎に患者の皆様のお名前と食事の種類、献立内容などの食事の情報が記載されている用紙のことで、食事のトレーにセットされているものです。食札に表示しています献立については変更する場合がございますが、ご自宅でのお食事の参考になさってください。行事食をご提供するときの食札は行事の関係するイラストを入れて作成しています。

栄 養 管 理

◆ 栄 養 食 事 指 導

糖尿病、腎臓病、脂質異常症など様々な病態にあわせて、食生活や献立・調理について、フードモデルやパンフレットを使い、個別にアドバイスしています。



主治医の指示により実施・完全予約制

日時：平日（月～金）基本の予約時間・午前 9 時～ 10 時～・午後 1 時～ 2 時～

対象：外来患者様・入院患者の皆様

◆ チーム医療への参画

・NST(栄養サポートチーム) 委員会及びラウンド

主治医から依頼のあった栄養状態に問題のある方に対して、多職種がそれぞれの専門分野からみた意見を出し合って、栄養改善のための提案を行っています。

スタッフ：医師、看護師、薬剤師、臨床検査技師、理学療法士、管理栄養士