



栄養科のご案内

こんにちは、栄養科です。栄養科は病院に入院される患者さんのお食事（治療食）を
 おいしく安全に調整すること、病気に対応した栄養食事指導などをおこなっています。

病院のお食事は、医師の指示による治療効果を高めるお食事です。

☆当院では、毎日納品される新鮮な魚、肉類、野菜や果物を
 使用して、コロッケやハンバーグ等も手作りしています。☆

☆煮物や汁物のだしは、昆布やかつお節を使い自然の味を
 いかすようにしています。☆

☆お食事は食べやすく、温かいお料理は温かく、
 冷たい料理は冷たくをモットーに工夫をしています。☆

☆栄養指導は、予約制になっています。

『入院してみて、今まで野菜が
 不足していました』とか『塩分を
 摂り過ぎていたことがわかりま
 した』とは患者さんの声です。



医師にご相談ください。 ☆

栄養指導は、管理栄養士が食事療法に
 ついてわかりやすく、ご説明します。

栄養指導の日程

個人指導	月曜日～金曜日	午前9時30分～午後3時30分
集団指導（糖尿病教室）	毎週金曜日	午前11時～11時40分
集団指導（減塩教室） 入院患者さん対象	第2、4木曜日	午後1時30分～2時10分

ーロメモ 木枯らしに負けない食事のポイント
 師走といえば、寒さも本番に入りますが、※栄養のバラン
 スのとれた食事が大切です。この時期は、とくに魚介や肉類
 とたっぷり旬の野菜の入ったお鍋がおすすめです。ただ心配
 なのは、塩分のとりすぎです。調味料はあまり使わずに、素
 材の旨味を堪能してみましょう。柑橘類などの果物も一緒に
 どうぞ。

※ 栄養のバランスって何？
 よく聞く言葉ですが、栄養
 のバランスのとれた食事は、
 主食（ごはん、パン、めんなど）、
 主菜（魚、肉、卵、大豆製品）、
 副菜（野菜の料理）がそろっ
 た食事のことをいいます。