

栄養科



当院の栄養科は、管理栄養士 3 名、栄養士 3 名、調理師 10 名、調理員 4 名の計 20 名で、病院の食事と、併設する介護老人保健施設を合わせて 1 日約 600 食と、週 6 日の通所リハ（1 日平均 22 名）の食事の提供と、患者・利用者様の病態に応じた栄養管理・栄養サポートを行っています。

食事と栄養

当院は精神科病棟・内科療養病棟からなり、長期間の入院を伴う患者様も多いため、おいしく衛生的で安全な食事であるとともに、旬の食材を取り入れ、季節感を盛り込み、家庭的で心も身体も癒される食事をお届けするよう心がけています。



食事の内容

病院の栄養基準を基に「普通食」と、医師の指示による疾病に応じた「治療食」に分かれています。食事の形態は、咀嚼、嚥下能力の個人差により、軟菜食・粗きざみ食・きざみ食・ミキサー食等の対応をしています。

適時適温給食

病院は保温食器を使用し、介護老人保健施設は温冷配膳車を使用して、適温で召し上がっていただけるよう工夫しています。

食事時間

朝食：7：30 頃 昼食：12：00 頃 夕食：18：00 頃

行事食

旬の食材を使い季節感のある食事や、祝祭日などの行事を感じられる食事、病棟などで企画した行事に沿ったイベント食も行っています。

行事食（献立例）

1 月	お正月（おせち料理） 七草（七草粥）	7 月	七夕（七夕カレー） 土用の丑（うなぎ料理）
2 月	節分（大豆ご飯、大豆料理）	9 月	敬老の日（赤飯など）
3 月	ひな祭り（ちらし寿司）	12 月	クリスマス（ケーキ） 冬至（南瓜料理） 大晦日（年越しそば）
5 月	こどもの日（フキンライス・オムライス）		

栄養管理

入院中の患者様を栄養面からサポート出来るよう、栄養管理計画を作成し、多職種と連携して栄養管理に取り組んでいます。

栄養食事指導

食事療法を必要とされている患者様に対し、医師の指示に基づいて、入院・外来患者様に栄養指導を行っています。特別治療食を必要とする患者様への栄養指導を主に行っていますが、嚥下、咀嚼困難な状態など、様々な食事相談に対応出来ます。

それぞれの患者様の病態や日常の食生活に合わせて、分かりやすくご説明出来るよう心がけておりますので、お気軽にご相談下さい。



Q：食事療法の指導は、どうすれば受けることが出来ますか？

A：ご希望の患者様は、主治医を通じてご予約下さい。



Q：栄養食事指導は、いつやっていますか？

A：患者様の診療日に合わせてご予約出来ます。



Q：相談料は？

A：栄養食事指導は、基本的に有料です。指導を受けられた場合、診療報酬で加算があります。※加入している医療保険の負担割合により、自己負担額は異なります。

