



今月の特集

戸嶋病院 栄養科の紹介

栄養科ってなにをするの？

戸嶋病院栄養科では管理栄養士1名、調理師3名で病院の患者様・宅老所の利用者様の食事作りを行っています。



毎月の行事食では、栄養士と調理師それぞれの立場からの意見を出し合い、患者様や利用者様にとって食事が楽しみの一つとなって頂けるような献立を思考しています。戸嶋病院栄養科では、こういった取り組みによる喫食量の増加・栄養状態の改善を目標に日々努めております。



9月の行事食紹介

一足先に「秋」を取り入れ、銀杏の混ぜご飯・さつま芋のお月見団子の献立でした。メインのひじきと豆腐のハンバーグには目玉焼きを乗せ、見た目にも一工夫致しました。季節食材には色々な効用があることが知られていますが、ここでは混ぜご飯に使用した「銀杏」についてご紹介します。



～銀杏に含まれる成分と効用～

栄養価が高い食材

でんぷん、カロチン、ビタミンCなどを含んでいます。

ミネラルも豊富

カリウムをはじめ、マグネシウムやリン、鉄など、骨を作るのに欠かせないミネラルをたくさん含んでいます。

古くから薬として活躍

中国や日本でも古くから民間療法で活躍しており、せきや痰、また、夜尿症にも効くそうです。

でも食べすぎには注意！

銀杏にはビタミンB6の作用を妨げる物質が含まれており、食べ過ぎるとけいれんなどの中毒が起きます。

委員会からのお知らせ

ここでは、戸嶋病院にて組織されている委員会からのお知らせを掲載しています。
今回は『栄養ケアマネジメント委員会について』の活動内容のご紹介です。

栄養ケアマネジメント委員会とは？

栄養科を中心に、患者様の食事や栄養状態を管理する委員会です。

現在の取り組み

嗜好調査

3ヶ月に1回、患者様や利用者様へ食事についてのアンケートを行い、嗜好にあった食事や食べたい物・好きな食べ物をご提供することによる喫食量増加を目標にした調査を行っています。

排便コントロール

経腸栄養法で下痢は最も頻度が高い合併症です。下痢は様々な原因が考えられ、また、下痢となる原因は個人で異なるため、患者様1人1人の状態を確認し、栄養・衛生状態の改善に取り組んでいます。



栄養指導のご案内



栄養科では食事療法が必要な患者様へ栄養指導を行っております。

管理栄養士が患者様の日常生活や食習慣にあわせた食事のご提案をさせていただきます。食生活で気になることがありましたら、改善案を一緒に考えていきたいと思っておりますので、お気軽にご相談下さい。



戸嶋病院 ～人を敬い人と和す～

<http://keiwakaigroup.com/hp/>

戸嶋病院

外来:内科・リハビリテーション科・訪問リハビリテーション

診療時間: 午前08:30～12:30 午後13:30～17:30

診療日: 月曜日～金曜日

休診日: 土曜日・日曜日・祝日・お盆・年末年始

電話番号: 0986-22-1437

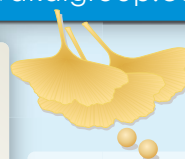
入院: 医療療養病床

関連サービス事業所

デイサービスセンター「こころ」
(通所介護事業所)

ケアプラン「ほっと郡元」
(居宅介護支援事業所)

島津乃荘: 特別養護老人ホーム
短期入所生活介護
訪問介護



広報紙に関するお問合せ
TEL: 0986-51-3111

特集記事に関するお問合せ
TEL: 0986-22-1437

担当: 牛谷 晴香