



今月の特集

栄養科のご紹介

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

毎月開催している行事食では、四季折々の年中行事を感じられる献立に旬の野菜を取り入れた華やかな食事をご提供しています。

食事が楽しみの一つとなっただけのような献立を考案することで、患者様の喫食量の増加・栄養状態の改善を目標に努めています。



5 月の行事食の献立紹介

5 月の行事食は「こどもの日」がテーマでした。

主食 中華風 ちまき

主菜 3 色から揚げ

副菜 チジミ・ポテトサラダ

汁物 キムチスープ

デザート ふわふわ卵カステラ



子供の日にはちまきを食べ、厄や災いを避ける慣わしがあります。本来のちまきはもち米で作りますが、患者様に安全して喫食して頂けるようベタつきの少ないうるち米を使用してアレンジしました。から揚げは、柔らかくとても食べやすいミンチ肉で作り、見た目にも楽しい3色にしてご提供しました。

注目野菜！！《 にはら 》

にはらは、これから暑くなる夏に向けてぴったりのスタミナ野菜です。

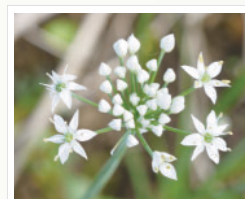
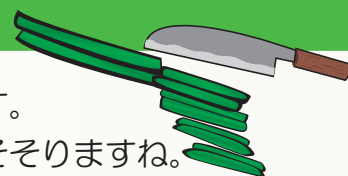
今回の行事食ではチジミに入っていました。独特の香りが食欲をそそりますね。

この匂いは“**硫化アリル**”という成分で消化酵素の分泌を促し、**食欲増進**に効果を発揮します。さらにビタミン B1 の吸収を高め、**疲労回復**にも効果があります。

にはらは、他にもこんな効果があります。

- 血中コレステロールを下げ血液をサラサラにします
- 強力な抗酸化作用が免疫力を高めます
- ビタミン A が豊富で皮膚や粘膜を健康に保ちます

梅雨に入り体調を崩しやすくなるこの時期、ぜひにはらでスタミナを回復しましょう！



にはらの花

栄養指導のご案内

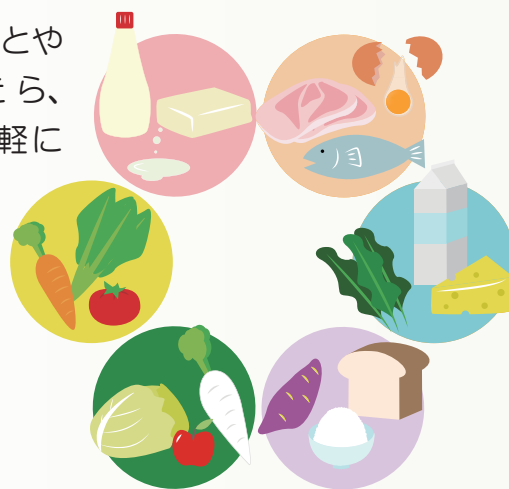


ご相談ください！

栄養科では、食事療法が必要な患者様への栄養指導を行っています。栄養指導では、医師の指示に基づき、食事や栄養について、患者様の日常生活や食習慣にあわせてご提案を、管理栄養士がアドバイスし、食生活をサポートいたします。

なにか食生活で気になることや
お悩みなどありましたら、
一緒に改善案を考えていきたいと思っておりますのでお気軽に
お声かけ、ご相談下さい。

※管理栄養士……病気の治療・
再発防止・合併症予防を
目指し、食事や栄養の管理を
行う医療スタッフです。



委員会からのお知らせ

ここでは、戸嶋病院におい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の活動内容をご紹介します。

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。



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、下痢となる原因はそれぞれ異なることから、患者様お1人お1人の状態を確認し、栄養・衛生状態の改善を行うことで下痢の発生を防ぐよう取り組んでいます。

戸嶋病院 ～人を敬い人と和す～

<http://keiwakaigroup.com/hp/service/about.php>

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・訪問看護

入院：医療療養病床

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

関連サービス事業所

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
(ショートステイ)
訪問介護 島津乃荘



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：溝口 愛子