



あたたかくなってきた4月に新生活が始まった方も多いと思います。毎日バランスのとれた食事をして身体の調子を整えましょう。今月は『栄養管理室』についてご紹介します。

栄養管理室では主に患者さんの栄養管理、栄養食事指導、入院患者さんの食事の管理をしています。
管理栄養士3名と給食業務委託会社で業務に取り組んでいます。

ONST(栄養サポートチーム)について

栄養障害の状態にある患者さんや栄養障害の状態になることが見込まれる患者さんに対して、生活の質の向上、原疾患の治癒促進及び感染症等の合併症予防を目的に診療を行う多職種からなるチームです。

医師、管理栄養士、看護師、薬剤師、言語聴覚士でチームを組んでいます。一人ひとりにあった栄養治療法を検討し、栄養状態の改善をサポートしています。



○「(外来・入院)個人栄養食事相談、糖尿病教室」を行っています○

主治医の指示のもと、糖尿病や脂質異常症、高血圧症などの生活習慣病をはじめ、摂食・嚥下機能低下、化学療法等の治療により食欲低下の方の栄養食事相談を実施しています。

ご希望の方は、主治医にお伝えください。

糖尿病教室は月に2回実施しています。病棟、内科外来の掲示板でご案内しています。

○食事について○

毎食約160食前後の食事を作っています。食中毒予防など衛生管理を重点的にみなさまに美味しいと思っていただけるよう取り組んでいます。

食事内容は疾患ごとに栄養量を調整しておりきざみやとろみ等の形態調整も行っています。毎月2回行事食としてその季節の献立、各地方の郷土料理を計画しています。



《ひなまつり:ちらし寿司》 《山梨郷土料理:ほうとう》

