

# 栄養課だより

令和2年 9月

## ☀️ 今月の予定



〈お楽しみ献立〉 1日(火) 昼食「キムタクご飯他」常食他

〈秋の味覚〉 8日(火) 昼食「松茸ご飯、新さんまの塩焼き、きのことオクラの和え物、松茸入り茶わん蒸し、巨峰」常食他

9日(水) 昼食「銀鮭ドレッシングソース、蒸しなす香味だれ、茶わん蒸し、デザート」軟菜食他

〈お彼岸のおはぎ〉 25日(金) 常食選択メニュー (B食のみ)



## ☀️ 日本各地の郷土料理 「長野県」



私たちの住む長野県は、都道府県の中で4番目に大きく、約200万人の人が住んでいます。8つの県に隣接しているのは日本で最も多く、県境には2,000~3,000メートル級の高山が連なっていて「日本の屋根」と呼ばれているそうです。小学校や中学校でどこの山に登ったか聞くのは長野県民あるあるみたいです。北信、東信、中信、南信で方言や文化が大きく異なるのですが、「ずく」は県内全域で通じる言葉のようです。

当院でも「おやき」や「野沢菜炒め」「やししょうま」など長野県の郷土料理を献立に取り入れています。

## ☀️ 患者さんにアンケートを行いました！！

栄養課では年に4回患者さんを対象にアンケートを行い、食事の改善や新メニューの考案に役立てています。今回は8月に実施し、管理栄養士と調理師で患者さんのベッドサイドに回収に伺いました。普段は地下の厨房で調理作業を行なっている調理師が、患者さんと接する貴重な機会となっています。ご協力ありがとうございました。



初めてでしたが、緊張しながらも患者さんのおかげで和やかに話を伺えました！！



ベテラン調理師は患者さんの食べたいメニューも伺いながら回収していました！お話も弾んでいたみたいです☆

