

栄養課だより

令和3年3月

🌞 今月の予定 🌸🌿🌸🌿🌸🌿🌸🌿🌸🌿🌸🌿🌸🌿🌸🌿



〈ひなまつり献立〉 2日(火) 昼食「五目寿司、さわらの塩糰焼き、煮合わせ、桜もち」常食他
3日(水) 昼食「さわらの塩糰焼き、茶わん蒸し、ひなまつりゼリー」軟菜他

〈やしょうま〉 15日(月) 夕食 常食・軟菜食他



〈お彼岸のおはぎ〉 19日(木) 夕食 選択メニューにて実施



〈お楽しみ献立〉 26日(金) 昼食「そば、季節の天ぷら(ふきのとう・菜花・たけのこ等)」常食他

🌞 病院食紹介：常食・軟菜食・きざみ食・嚥下食Ⅲ

栄養課では病気の回復や健康の保持・増進のため、個々の患者さんに適切な食事が提供できるように努めています。また、食べやすさや飲み込みやすさに配慮した食事として、きざみ食や嚥下食の提供を行なっています。食事が食べにくい場合には、病棟スタッフか管理栄養士にお問い合わせください。



常食

調理方法や使用食品に特別な制限のない食事です。
カレーや丼などの料理をお出しすることもあります。

軟菜食

常食よりも軟らかい食事です。食物繊維の多い食品は避け、消化のよい食品や調理法を用いています。



きざみ食

食材をほぐしたり、細かく刻んで軟らかく調理しています。
飲み込みやすくするために、とろみを付けています。



嚥下食Ⅲ

きざみ食よりも更に飲み込みやすさに配慮した食事です。ムース状や、料理をミキサーにかけてペースト状にしています。

