



栄養課だより

長野赤十字病院 栄養課

令和8年 秋号

10月のお楽しみ献立



〈秋の味覚献立〉6日（火）昼食「松茸ご飯、鮭と秋野菜の甘酢あん、きのこオクラの和え物
茶碗蒸し、柿」常食他

7日（水）昼食「秋鮭のりんごソースかけ、かにと三つ葉の和え物
茶碗蒸し、デザート」軟菜食他

〈お楽しみ献立〉20日（火）昼食「さつま芋ご飯、鶏肉のきのこバターソースかけ
粒マスタードサラダ、豆乳ドーナツ」常食他

〈お楽しみ献立〉27日（火）昼食「ソースかつ丼、めかぶと長芋の和え物
すまし汁、フルーツポンチ」常食他

28日（水）昼食「肉みそうどん、白菜のツナ玉サラダ、スイートポテト」軟菜食他



病院食の食事形態について



病院食は年齢や状態、疾患に応じて様々な食事の種類（食種）があり、医師の指示のもと食事が提供されています。

食事の形態は、ほとんどの食種で**常食**、**軟菜**、**きざみ**、**ミキサー**の対応が出来ます。



〈常食〉

噛む力や飲み込む
力に問題がなく、
なんでも食べるこ
とができる食事



〈軟菜食〉

消化の良い食品を、
煮る、焼く、蒸すな
ど消化の良い調理法
で調理した食事



〈きざみ食〉

食事を細かくき
ざんだ食事で、
歯茎で食べられ
る食事



〈ミキサー食〉

（嚥下食Ⅲ）

食材をミキサー
にかけ、とろみ
をつけた物やム
ース状の食事

食欲がない、食べにくいなど病院食について気になることがありましたら、遠慮なくご相談ください。管理栄養士がベッドサイドに伺い、対応します。

