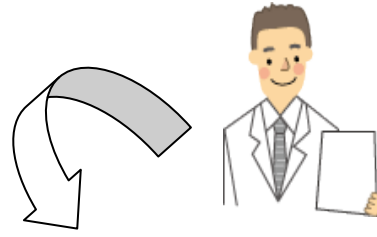


「栄養管理室」ってどんなところ…？

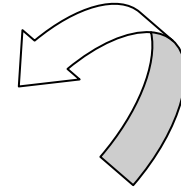
入院患者さんの栄養管理はもちろん、「食欲がない」「体重が減ってしまう」など心配のある患者さんの栄養を積極的に考え、サポートします。



NST 専従 早田管理栄養士

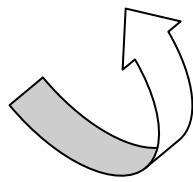


「血圧が高い」「コレステロールが高い」「血糖値が高い」など個人に合わせた食事療法をアドバイスします。



1日3食 1年365日、毎日休む事なく、安全で美味しい食事を作っています。1度に調理するのは、およそ300食！季節の行事に合わせたお食事もお作りしています。

「一般食」や「治療上制限の必要な食事」など、個人の病状に合わせた献立を考えます。40種類以上のメニューがあり、少しでも喜んでいただけるように日々頭を悩ませています。



下処理室



大きな回転釜で調理



塚田管理栄養士

食材の発注や納品の確認！！



特別食コーナー 献立を確認！



盛り付け



温冷配膳車→温かい料理は65℃、冷たい料理は7℃で配膳



契約係 五十嵐さん

「行事食」の一例をご紹介します



4月 お花見弁当



5月 子供の日



7月 七夕



12月 クリスマス



1月 お正月



3月 ひなまつり