

見て楽しい・食べて美味しい病院食



**病院食は
マズくない！**

市民医療センターでは医師の指示の下、管理栄養士が中心となって、一人一人の患者様に合わせた食事を提供しています。食事を通して、入院生活を少しでも明るい気持ちで過ごしていただけるよう様々な工夫をこらしています。

写真：七夕や十五夜など、季節の行事に合わせたメニューも提供しています。

見て楽しい・食べて美味しい病院食

一人一人に合わせたメニュー作り

食種や形態・食事量は、一人一人の患者様によって異なります。そのため、22名の患者様に21通りの食事を提供する日もあります。

市民医療センターの食事には主に、特別な制限のない「常食」と咀嚼・嚥下能力を考慮した「軟菜食」、疾患に合わせて栄養量などを調整した「治療食」があります。

また、「常食」「軟菜食Ⅰ」は一口大・刻み・極刻みと咀嚼能力に合わせて形態加工も行います。

治療食を軟菜食の形態で作る、主食のみお粥でおかずは常食にするなど組み合わせも多様です。



常食	軟菜食				
	軟菜食Ⅰ			軟菜食Ⅱ	嚥下困難食
	一口大	刻み	極刻み	粒のあるペースト	なめらかなペースト



病院全体の関心事に

より良い食事提供に向け、センター職員による試食会を開催しました。患者様がどのように感じて食べているのか、スタッフ自身を知ることで、医療サービスの向上につなげています。

- ✍️ 見た目は大きく変わらないが、刻みと極刻みでは極刻みの方が飲みこみやすかった。
- ✍️ 軟菜食Ⅱ・嚥下困難食もしっかり味を感じることができた。
- ✍️ パン粥はおいしいが、甘いので食事介助の際はおかずと混ぜないようにしようと思う。

見て楽しい・食べて美味しい病院食

MENU



基本の昼食は「一汁二菜とデザート」です。この献立は4月に提供しました。梅やスナップエンドウといった春らしい味つけや食材を取り入れています。

- ・ごはん
- ・玉葱と油揚げのみそ汁
- ・焼きサバの梅ソース
- ・スナップエンドウの和風サラダ
- ・パイナップル



患者様に「食べたいものアンケート」をとると上位に来るのがパンと揚げ物。当院の患者様はご高齢の方が多いので、噛む力が弱くても揚げ物を楽しめるように、やわらかいコロッケを提供しています。

- ・いちごジャムサンド
- ・コロッケ(カレー&カニクリーム)
- ・ベーコンと野菜のトマト煮
- ・ピーチヨーグルト

見て楽しい・食べて美味しい病院食

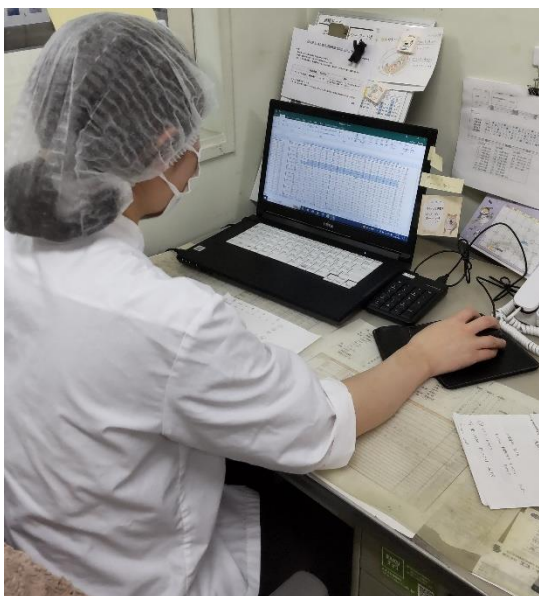
私たちが作っています

「病院食はまずい」というイメージを抱かれることが多いのですが、味はもちろん、見た目にもこだわって日々調理をしています。

疾患によってエネルギーやたんぱく質などに制限があると、常食と異なる食事にせざるを得ないことがあります。ですが、栄養価計算や調理の工夫でなるべく常食と同じような食事を提供できるようにしています。

また、使える調味料も限られますが、調理の順序や組み合わせ次第でよりおいしくできると思うので腕の見せ所です。

一番大変なのは、予算内でのやりくりです。食材料が高騰する中でも、なるべくいろいろな食材を取り入れたいと思っています。



【業務体制】

市民医療センターでは、委託事業者が給食業務を行っており、当院管理栄養士の確認の下、安全で適正な食事提供を行っています。

【献立】

春夏秋冬ごと4週間のサイクルメニューとなっています。月に一度は、季節に合わせた行事食や所沢産の食材を取り入れた食事を提供しています。