

栄養管理室

部門の紹介

栄養管理室は、次の2種類の業務を行っています。

1. 入院患者さんに治療の一環として重要な食事を提供し、サービスに努めることで、給食管理を行います。
2. 入院患者さん及び外来患者さんに疾病を治療することと、健康を増進し生活習慣病を予防するために、食事に関する相談や、栄養の知識を提供する栄養管理を行います。

当室の業務内容

栄養相談

医師の指示のもと、患者さんの生活状況に応じて個別に指導を行っています。入院・外来患者さんともに予約制ですので、医師にお申し込みください。※月曜日～金曜日 午前9時～、午後1時30分～

給食部門

従事者

管理栄養士、栄養士、調理師、調理員

行事食

単調になりがちな病院での生活の中に季節を感じていただこうと、お正月、ひな祭り、お月見など、季節に合った行事食を豊富に考えています。また、行事食や、患者さんのお誕生日には、メッセージカードを添えています。

献立紹介

花祭り

朝食

昼食



ロールパン・菜の花のお浸し・チーズ・牛乳・いちご

おやつ



たけのこご飯・煮魚・煮付け・黄身酢和え・桜餅

夕食



牛乳かん



ご飯・チキンカレー風味・付け合わせ・グラッセ・グリーンピースのスープ・グレープフルーツ

子どもの日

朝食



黒糖ロールパン・サラダ・牛乳・すいか

昼食



チキンステーキ・ソテー・ブロッコリー・マッシュポテト・ジュリアンスープ・柏餅

昼食(こども)

おやつ



チキンライス



ホットケーキ

夕食



豆ごはん・魚塩焼き・炊き合わせ・炒り豆腐・あまなつ

セレクトメニュー

夕食には週3回メインの料理を選択することができます。（食事の内容により対象外となる場合もあります。）

セレクトメニュー

セレクトメニュー1



ビーフシチュー

セレクトメニュー2



肉じゃが

ケア食のご紹介

緩和ケア内科がある当院では、「ケア食」という食事を提供しています。化学療法を受けている患者さんや食欲が低下している患者さんにも召し上がっていただきやすい料理となっています。メニューの中から主食とデザートを1品ずつ選択していただけます。

食形態一覧表（宝塚食形態検討会版）のお知らせ

栄養管理室は、「食形態検討会」で市内（一部三田）の病院や施設と食事についての情報交換を行っています。この検討会にて提供している食事の形態（ゼリー食、ミキサー食、キザミ食など）の一覧表を作成しました。

食事療法のポイント

食事療法の簡単なポイントを示したパンフレット（糖尿病、脂質異常症、高血圧、高尿酸血症、肥満症）を1階受付機横に置いております。ご自由にお取りください。

栄養サポートチーム(NST)

NST とは

医師、歯科医師、看護師、管理栄養士、薬剤師、理学療法士、言語聴覚士、臨床検査技師、歯科衛生士など多職種で構成されたチームです。患者さんの治療を円滑に進めるために栄養面でのサポートを行っています。

宝塚市立病院 認定施設

日本栄養療法推進協議会(JCNT)認定

日本静脈経腸栄養学会(JSPEN)認定

活動内容

計測



上腕の筋肉や脂肪の量を測ります



膝までの高さを測ることで身長を推定します

ミーティング



栄養評価を行い、方針を決定！



カルテで変化をチェックします！

回診



患者さんに嗜好などを聞き、食べていただけるように工夫しています

こんなこともやっています！ 院内勉強会（月 1 回）



今日は輸液の講義です。
日頃の点滴もこれで理解
できますよ～。