

# 栄養部ニュース 3月号



発行: 杏林大学医学部付属病院栄養部 発行日 2023年3月1日 No.23-03



## 病院食ができるまで

入院すると当たり前のように届く“病院食”。患者さんのもとへ届くまでには様々な工程があります。食事の種類、献立の内容、調理されてから患者さんのもとへ届くまでなど、ほんの一部ではありますが、ご紹介いたします。

### 食事の種類は…およそ 180 種類！

特に制限はなく、患者さんの体格や年齢によって必要な栄養量にあわせた「一般食」や、疾患により、エネルギー・たんぱく質・脂質・食塩を調整した食事や、消化器症状、嚥下機能に合わせた食事などの「治療食」があります。患者さんの個々の状況に対応出来るよう、沢山の食事の種類があります。



### 献立が作られます

当院の現在の食事は“28日”サイクルでメニューが一巡します。それぞれの食事の種類の特徴を踏まえながら、季節の果物や野菜を取り入れた献立にしたり、肉や魚の頻度に偏りはないか、患者さんのニーズに合っているか？などを確認しながら、病院食の献立が作成されていきます。



### 調理～患者さんに届くまで



温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供出来るので、温度については高評価を頂いています。

献立をもとに、調理の開始。当院の食事では、“**ニュークックチルシステム**”を採用しています。

調理されたものを専用の機械で一気にチルド状態に冷却。冷たいまま盛り付けて、患者さんのいる病棟まで運ぶのに使う「配膳車」のなかで一気に温めます。

※詳しくは**杏林大学病院ホームページ**をご参照下さい。

[https://www.kyorin-u.ac.jp/hospital/clinic/introduction\\_nourishment/](https://www.kyorin-u.ac.jp/hospital/clinic/introduction_nourishment/)



### 病院食の品数は…？

病院食の品数は4～5品が基本。  
主食(米飯・粥・パンなど) 1品  
主菜(魚・肉料理など) 1品  
副菜(野菜料理など) 2品程度の構成です。

全量摂取することできちんと栄養バランスが整うよう、量・組合せが調整されています。



### 食べられない食品は…？

食物アレルギーをお持ちの患者さんに対しては、管理栄養士が直接聞き取り調査をさせて頂き、病院食での対応を決定しています。

嗜好上の理由で召し上がれない食品については基本的に対応をしておりますが、ご相談のもと、可能な範囲で別の料理に変更しています。

ご提供した病院食に対しては、患者さんの喫食量の調査や、年4回アンケート式の嗜好調査を実施することなどで、患者さんのご意見を抽出し、内容の見直し・改善を繰り返しております。

また、それぞれの病棟には担当の管理栄養士がおります。病院食についてのご意見や、内容のご相談、ご質問、退院後の食事内容について栄養指導の実施など、多方面から患者さんの栄養をサポートいたします。

お困りの点やお気づきの点がございましたら、いつでもお声がけ下さい。