

栄養科

栄養科は、患者さまの希望に寄り添う食事の提供を心掛け、患者さまのみならずそのご家族にも安心して頂ける病院食を目指しています。

当院では、各病棟に病棟専任の管理栄養士を配置し、多職種で連携を行い入院患者さまの栄養サポートを行っています。

◆栄養科方針◆

- ①患者さまの希望に寄り添う食事の提供
- ②患者さまに食べることへの楽しみを感じて
頂けるような食の追求

◆スタッフ紹介◆

管理栄養士	2名	調理師	3名
調理員	2名	調理パート	1名



◆出島病院こだわりの食事◆

食事配膳時間
(リンク)

緩和ケアの食事の取り組み
(リンク)

希望食
(リンク)

行事食の取り組み
(リンク)

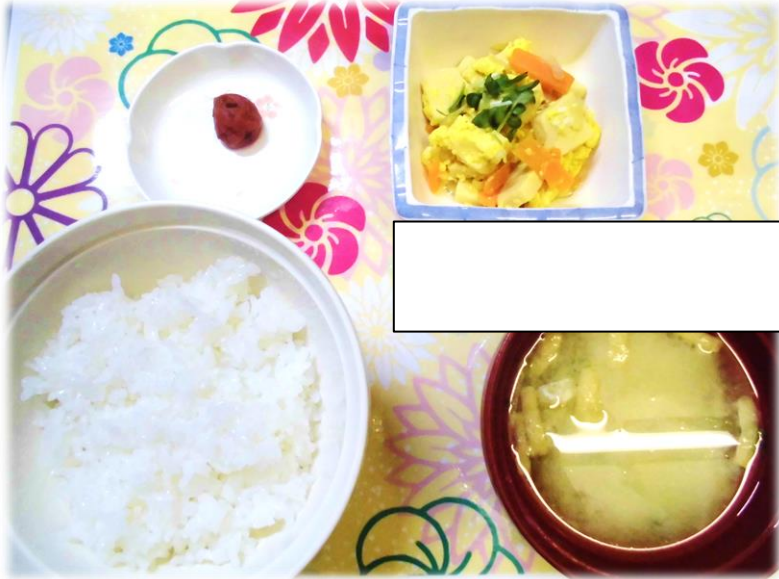
★当院では、季節ごとのサイクルメニューで食事の提供を行っています。★

<食事配膳時間>

🥕朝食 8時 🥕

🍲昼食 12時 🍲

🍷夕食 18時 🍷



※写真入れ替※



★ご飯
☆味噌汁
★高野豆腐の玉子とじ
☆梅干
★牛乳

★ご飯
☆かきたま汁
★鮭のホイル焼き
☆ブロッコリーソテー
★梅酒ゼリー

※実際に、提供している食事の一例です。※

<緩和ケアでの食事の取り組み>

①しっかりだしを取っています。

味噌汁はいりこから、すまし汁は鯖削りとだし昆布からスープやポタージュは鶏ガラからと毎日、コトコトじっくりと丁寧にだしを取るのが朝一番の仕事です！！

時間をかけて取った汁物は患者さまにとっても好評です。



写真

写真

②選べる主食

当院では患者さまの好みに合わせた主食の選択をして頂けます。

例①)朝食;パン 昼食;麺類 夕食;ご飯

例②)朝食;お粥 昼食;御握り 夕食;パン

★毎食、パンや麺類の選択も可能です。



写真

③全ての食種において全量～1/8量まで少量の盛付提供を行っています。

ハーフ食というものは多くの施設で見受けられますが、1/3量・1/4量・1/8量まで対応しているところは当院の大きな特徴です。



④季節の食材を使用した変わりご飯の提供

出島病院では、毎日の食事を楽しんで頂けるよう様々な変わりご飯の提供を毎月行っています。



稲荷寿司 & 巻き寿司



キノ子ご飯



鰻 丼



栗ご飯



散らし寿司



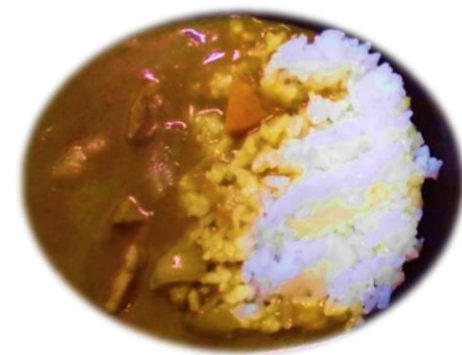
鮭ごはん



握り寿司



赤 飯



カレーライス

⑤刺身や寿司、マリネ等の人気の生物を提供

11月～4月までの半年間限定で、刺身や寿司、マリネなどの提供を行っています。
刺身や寿司は患者さまから絶大な人気がある為、徹底した衛生管理と温度管理に配慮して提供しています。



<希望食>

患者様に少しでも、食べたいものを食べて頂けるよう希望食という食種を作っています。

患者さま自身で食べたいものを選んで頂き食べることへの楽しみを感じて頂きたいという私たち栄養科の希望です。



写真

写真

<行事食の取り組み>

行事食を通して季節の移り変わりを感じて頂けるよう旬の食材を使用したお弁当やデザートの実施をしています。

	行事食一覧
4月	御花見弁当
5月	節句弁当
6月	紫陽花弁当
7月	七夕弁当
8月	長崎郷土料理(角煮)・土用の丑の日
9月	敬老の日弁当
10月	お月見弁当・長崎郷土料理(おくんち)・ハロウィン
11月	収穫弁当
12月	クリスマスプレート・年越しそば
1月	御節・鏡開き(ぜんざい)・七草粥
2月	節分弁当・バレンタイン
3月	ひな祭り



クリスマス写真
差し替え

⇒食事の記録(リンク)

◆栄養相談について◆

入院中の栄養相談と緩和外来栄養相談

医師より食事療法が必要と判断された患者さまやそのご家族さまに対して、個別での食事指導や調理指導の栄養相談を行っています。

医師の指示がない場合でもご家族の皆様が食事に対して不安な事や、心配な事がありましたらお気軽に病棟スタッフへお申し付け下さい。日程調整を行い対応します。当日の対応も可能です。

栄養指導写真

訪問栄養指導

住み慣れたご自宅でその方らしい生活を送って頂くサポートを致します。
実際に、管理栄養士がご自宅へ訪問し患者さまやご家族のご意向を把握しながら、
栄養改善や栄養指導を致します。



★時間；30分～1時間/回

★回数；1～2回/月

※外来受診出来ない方が対象です。