

栄養管理室ってどんなところ？

管理栄養士、栄養士、調理師、調理補助員
で患者様の食事を作っています。

管理栄養士・栄養士・調理師で料理の打ち合わせ



ご飯 普通食

ある日の献立



ペースト食



粥 刻み食

どんなお仕事をしているの？

管理栄養士は、入院中の治療食や嚥下食などを自宅で継続するための作り方や栄養についての助言をしています。

2/3 節分 行事食完成です



糸海苔を錦糸玉子・うす焼玉子・とろろ昆布・さくらでんぶ等に変えて作ってみる取り合わせもあります。ご家庭でもいかがでしょうか。嚥下障害や治療食制限で海苔が食べられない人も巻き寿司を楽しめますよ。

板海苔が噛み切れない人も食べられる「糸のり巻き寿司」



巻きすの上にラップを敷きます



ラップの上に平らにすし飯を広げ、具をのせます



具が中心にくるように巻き、成形します



ラップを取り除き、糸海苔を満遍なくつけます



崩れやすいので丸かぶりは無理だけど



切って出来上がり

今だからこそ!! 頑張ろう手指衛生



新人研修の一環で手洗い研修を行いました

手技を確認しながら手洗い練習、ブラックライトで汚れの確認、アルコール擦式消毒を行っています。



手洗い練習



ブラックライトで汚れの確認



アルコール擦式消毒



更衣室のポスター

更衣室には手洗い喚起のポスターを掲示し、病院全体で手指衛生に努めています。新型コロナウイルス対策のため、そしてこれからも医療従事者として自分と患者さんを守るため、手指と心をピカピカにして業務に励みましょう!!!



手洗いの方法ポスター

皆さん、方法を再確認してみてください!!
気を緩ませず、継続していきましょう!!
手指衛生!!