



## 茅ヶ崎市立病院の食事について

栄養科 主任栄養士 加藤亜紀

現在、茅ヶ崎市立病院では、8人の管理栄養士、14人の調理員、13人の調理補助員が交代で勤務しています。

1日3食(朝食、昼食、夕食)のうち1食に用意する食事の数は約250食です。その他、小児科・産後食等のおやつ、乳児のミルクなども用意しています。

患者さんは、糖尿病教育入院、心臓疾患、手術目的、出産など様々な理由で入院されています。そのため、当院には100種類以上の食種があります。今回は、食事についてご紹介させていただきます。

### 【一般食】

常食、粥食、産科食(産前食、産後食)、幼児食、軟菜食があります。幼児食、産後食には15時におやつを、また産後食にはお祝い膳も用意しています。

### 【特別食(治療食)】

貧血食、塩分・蛋白質コントロール食、透析食、痛風食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、耳鼻科術後食、易消化食などがあります。易消化食は、胃潰瘍食、胃術後食、低残渣食など消化の良い食事です。

### 【嚥下食】

当院の嚥下食は日本リハビリテーション学会が作成した「嚥下調整食分類 2013」を元に作成しています。嚥下訓練食(ゼリー)、嚥下調整食 1(ゼリー)、嚥下調整食 2(ペースト)、嚥下調整食 3(きざみ)があります。



嚥下調整食分類 2013

### ※嚥下とは

食物を口腔から胃まで運ぶ運動のこと  
(飲み込み運動)

### 【乳児用ミルク】

通常の育児用ミルクを使用の赤ちゃん以外に、低出生体重児の赤ちゃん、疾患を持った赤ちゃんに対応できるように、当院では9種類のミルクを用意しています。また、特殊なミルクもあり、常時在庫を持っていないミルクではありますが、必要とする赤ちゃんが入院してきた時は、すぐに対応できる体制になっています。

## 【選択食】

週に4日、火・水・木・金曜日の昼食・夕食には選択食を行っています。月曜日と水曜日の昼食時に2日分のアンケートを対象患者さんに配布しています。

対象患者さんは対象日に一般食の常食、産科食、幼児食(3~6歳)を食べている患者さんと、特別食の中の貧血食を食べている患者さんに限らせていただいています。

## 【行事食】

お正月、節分、ひな祭り、春分の日、こどもの日、七夕、土用の丑の日、秋分の日、十五夜、クリスマス、年越しそばなど、行事に合わせて用意しています。長期に入院している患者さんにも季節の変化を感じていただきたいという思いから、始めました。また、行事食の時はカードも添えています。



7月7日七夕の食事

ちらし寿司 すまし汁 和え物 七夕ゼリー



また、病院でお誕生日を迎える患者さんにはささやかではありますが、バースデーカードを添えさせていただきます。

## 【季節の料理】

春はたけのこごはんやグリーンピースごはん、夏は冷やし中華、秋はさんまや栗ごはん、冬はおでんなど季節に合わせたメニューもあります。



その他、入れ歯を使用している患者さんには、おかずを細かく刻む対応をしたり、むせやすい患者さんの水分にはとろみをつけたり、アレルギーを持った患者さんには除去食の対応をしたりと個別の対応も行っています。また、勝手ではございますが、嫌いな食べ物の制限に関してはお断りさせていただきます。ご理解とご協力をお願いします。

化学療法中で食欲がわかない、手術後で思うように食事が進まないなどのご相談にもお応えさせていただいておりますので、お困りの際は管理栄養士までご連絡ください。

## さいごに

昼食時など管理栄養士・調理師が食事の様子、感想などを伺いに訪問させていただいています。お気づきの点がございましたら、遠慮なくお声かけください。今後の参考にさせていただきます。

栄養科職員一同、安心・安全な食事を楽しんでもらえるよう、細心の注意を払い食事を提供させていただきます。