

# 上野病院の栄養部ってどんなところ？ どんな食事を提供しているの？

## 栄養部 理念

患者様に喜ばれる安心・安全な食事作りをめざす



ペーストにするだけではなく  
見た目の美しさも  
大切にしています♪

食種	一般治療食	常食・軟食
	流動食	経口流動食・経管流動食
	特別治療食	糖尿病食・腎臓病食・心臓病食・高血圧食・肝臓病食・脂質異常症食・潰瘍食・痛風食・貧血食・膵臓病食・検査食・アレルギー食・その他

## 栄養部 基本方針

- ★患者様に満足して頂ける質の高い食事の提供
- ★適切な治療食の提供により疾病の治癒・病状回復の促進
- ★患者様に応じた食事形態の提供により経管から経口へ



## どんな業務をしているの？

- ♪ 入院患者様個々の**栄養評価**を行い、個人に応じた食事の提供
- ♪ 便秘症・低栄養の患者様にも対応  
必要に応じ随時、栄養補助食品も提供
- ♪ **栄養食事指導**  
食事療法の必要な入院患者様・外来患者様に栄養指導の実施
- ♪ 他部署との連携  
各委員会への参加やチームケアカンファレンスへの参加 など
- ♪ 調理作業の確認や指導  
調理現場での作業（調理や配膳、食器の洗浄・消毒など）



## 季節を感じる「特別食」の提供



### 春満開御膳

- ちらし寿司
- 西京漬
- 茶碗蒸し
- 菜の花のお浸し
- 和菓子
- 抹茶オレ



### 冷風御膳

- そうめん
- さばの押し寿司
- 天ぷら盛り合わせ
- 夏野菜の炊きもの
- 抹茶プリン
- コーヒー



### 食欲の秋 中華コース

- 前菜 三種盛り合わせ
- わかめスープ
- 小籠包
- 肉団子の甘酢あんかけ
- カニのあんかけ炒飯
- マンゴープリン
- コーヒー

### 魚介のパスタコース

- 生ハムサラダ
- きのこベーコンのピザ
- 鶏のソテー
- 魚のマリネ
- 魚介パスタ
- アイスクリーム
- コーヒー



ご希望の患者様に提供しています

