

上野病院の給食事業部ってどんなところ？ どんな食事を提供しているの？

給食事業部 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

給食事業部 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？

- ♪ 調理現場での作業
調理や配膳、食器の洗浄・消毒・保管など
・スチームコンベクションや配膳レーンを使います
・配膳車を使って病棟やデイケアに届けます
- ♪ 衛生管理の実施
調理場や調理器具の衛生管理や体調や身だしなみのチェックなど
ノロウイルスなどの食中毒を防ぎます！
- ♪ 他部署との連携
各委員会への参加など



朝:約400食 昼:約600食 夕:約500食の大規模調理です！

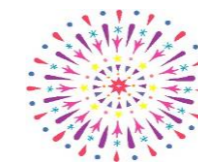


季節を感じる「特別食」の提供



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