

# 療食だより

2014. 9月版

## ① スタッフ紹介

科長---- 第一診療部 循環器内科長兼任 渡邊達也先生です。

病院スタッフ---管理栄養士4人。栄養士1人、事務補助1人です。  
献立作成と栄養管理・相談を行っています。

グリーンハウススタッフ---

Green House

www.greenhouse.co.jp

平成22年4月より給食業務の受託業者です。

管理栄養士3人、栄養士4人、調理師12人、調理補助7人、洗浄スタッフ11人  
食材購入・調理・配膳・下膳・洗浄を行っています。

## ② 活動方針



患者さんにとって最適な栄養状態を保ち、  
治療効果・QOL向上に役立つように、  
安全な好ましい食事提供、  
栄養関係の技術提供を行なう。

○地域医療への貢献…**食事に関する情報の提供。**

○安心できる医療……**安心して食する食事の提供。**  
**治療に貢献する栄養管理。**

○良質で公正な医療…**技術や知識の統一。**

## ③ 栄養管理

- ◎ NST 歯科回診の回数が増えました  
米沢歯科医師会の先生による回診が月1回から  
第1・4金曜日の月2回になりました



- ◎ 手術前の患者さんの筋肉量の測定  
より良い状態での手術へ！



マルチ周波数体組成計 MC-180  
(株) タニタ



- ◎ 料理や健康情報を  
紹介しています





## ④ 食事の提供

◎ 選択メニューの充実



海鮮冷やしタンメン



チーズハムカツ



はらこ飯



オムライス



あさりときのこの  
クリームパスタ



味噌カツ丼

◎ 地産地消への取り組み

お米は『置賜産はえぬき』

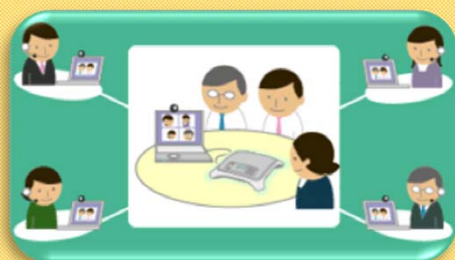
野菜や果物・山菜・米沢牛など、できるだけ山形県産を使用



うこぎの芽



## ⑤ 地域連携



◎ TV会議システムを使用した  
開業医スタッフとの情報交換

◎ 脳卒中治療の地域連携活動

転院後も同じような食事提供を目指して、地域の病院栄養士でミーティング！



三友堂病院・三友堂リハビリセンター・  
舟山病院・公立高畠病院の栄養士と共に  
地域連携会議