



## 当院の食事について

当院では、治療食や嚥下食を含め、毎食数十種類の食事を調理し、配膳しています。今回は普通食と主な治療食の紹介をしたいと思います。みなさん、意外とよく知らないかも?!

### 並食



79歳までの患者さんに提供できます(80歳以上の方は軟菜食)。れんこんやごぼうなどの食材を使用しています。咀嚼できないまま飲み込むと窒息の危険があり、以前より年齢制限を設けています。また、麺類や丼ぶりなども献立にあり、昼夕は、粥での対応が困難なため、粥をご希望の場合には軟菜食でのオーダーをお願いします。朝食はパンや粥も選択できます。

\*パンの提供も窒息のリスクを考慮して79歳までとしています。ただし、80歳以上でも、主治医の許可があれば提供させていただきます。ご確認の上、栄養科までご連絡下さい。

### 軟菜食



年齢に関係なく提供します。主食が米飯、軟飯の場合は米飯軟菜(オーダー画面では(米)となっています)、全粥の場合は全粥軟菜(オーダー画面では(粥)となっています)となります。

### 五分粥食



主食が五分粥です。全粥より重湯が多く、米粒が少なくなるため、栄養量は少なくなります。また、水分が大変多いため、嚥下障害のある方への提供には注意が必要です。副食は5分菜です。揚げ物は出ません。また、全てに火を通して柔らかく調理したものです。南瓜やなすの皮など硬い部分は取り除き、葉物は葉先だけ使用します。

### 塩分コントロール食 (心臓・高血圧食)

1日6g未満の塩分で管理した食事です。献立によっては、しっかり味付けをしたものもあり、メリハリをつけて美味しさも考えながら調理しています。また、毎食レモンをつけています! 薄味でも変化をつけて食べていただけるように工夫しています。



### 糖質コントロール食 (糖尿食)

糖質を60%以下に抑えて食材や献立を調整しています。また、野菜が十分摂取できるように調整しています。じゃがいもなどの芋類を減らしたり、砂糖ではなく、甘味料で味付けをしたりしています。カレーもじゃがいも抜きですよ! 必要な場合は、塩分制限も合わせてオーダーできます。

## 月に1回は行事食を提供しています!

入院中でも季節を感じていただけるように、特別な食事として行事食を提供しています。

1月:おせち、七草粥



5月:端午の節句



9月:敬老の日



2月:節分



6月:水無月

10月:ハロウィン

3月:桃の節句



7月:七夕



11月:がらしゅ祭り

4月:はなまつり

8月:五山の送り火

12月:クリスマス

