



三重病院新病棟紹介⑥	1ページ
熱中症にご用心	2ページ
糖尿病ワンポイントアドバイス「糖尿病による腎臓の病気」／医療安全管理室からのお知らせ③	3ページ
医療福祉相談室だより／アレルギー教室のクッキング／外来からのお知らせ／外来診察のご案内	4ページ

## 三重病院新病棟紹介 6 栄養管理室

2月よりご紹介してきました新病棟の各部門も残すところ、  
栄養管理室だけとなりました。



② 広くて清潔な調理台

栄養管理室は新病棟1階の奥に位置しており、皆さんに気づかれない場所かもしれません。栄養管理室の主な業務は病院給食の提供ですが、栄養管理室では以下の様な目標を掲げて日々業務に取り組んでいます。

- ① 患者さまに喜ばれる食事の提供。
- ② アレルギーをはじめとする患者さまへの個別対応の充実。
- ③ 衛生管理の行き届いた、安全で安心な食事の提供。
- ④ 小児疾患を中心とした食育指導。
- ⑤ 臨床研究や自己研鑽に努める。

「入院中の楽しみは食事ぐらいだ。」というお話を患者さまからお聞きすることがあります。しかしながら、昔から病院食といえば美味しくないという印象をお持ちの方が多いのも事実です。確かに栄養のバランスも大事なことですが、食べていただけなくては栄養計算も全く意味がありません。ですから季節の食材や料理を献立に取り入れ、喜んでいただける食事の提供を目指して努力しています。

また、当院の特徴のひとつに、食物アレルギーの診断のための経口負荷試験があります。経口負荷試験で入院される患者さまにとって重要なのは、適切な試験食の提供をすることですが、試験食以外の病院食でアレルゲンをしっかりと除去し、正確な試験結果が得られるようにすることも大変重要です。この様な複数の食物アレルギーを持つ患者さまが十数名入院されているので、食事の間違えがない様にチェックする体制を強化して取り組んでいます。

梅雨に入り、蒸し暑い季節になりました。これから夏にかけて食中毒に注意が必要な時期ですが、オール電化(写真①)となった事により、調理室(写真②③)内の室温や湿度が下



① オール電化

がり、食中毒菌の繁殖を抑えられる様な快適な環境で調理・盛り付けを行うことが出来るようになりました。また、食品の納品時の温度、保管する冷蔵庫の温度、加熱調理時の中心温度などをコンピューターで管理して常時記録するとともに、異常があれば警報が出るシステム(写真④)になっています。もちろん機械まかせだけでは十分な衛生管理は出来ませんので、最終的には人の目で確認を行い、今後も安全で安心な食事の提供に努めてまいります。

食事の提供以外の業務に、**栄養指導(教室)**があります。糖尿病・高血圧・脂質異常症といった生活習慣病の患者さまを対象に、疾病の改善のための食事アドバイスをさせていただいています。この栄養指導は患者さま一人ひとりに栄養士が個別で行うものと、教室という形で複数の患者さまに参加していただけるものがあります。定期的に行っている教室には、**糖尿病教室とアレルギー食の調理法を学んでいただくアレルギー教室**がありますので、興味のある方は是非一度ご参加ください。

栄養管理室では、これからも食べる喜びを感じていただける様な病院給食の充実と疾病治療のための**栄養管理・栄養指導に努力していききたい**と思います。

(栄養管理室長 小島 章孝)



③ おいしい食事はここから始まって

④ コンピュータ制御で温度管理もバッチリ!