

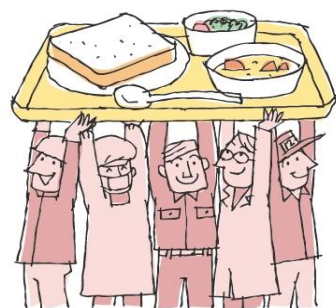
“熊循”栄養科だより 2016年夏号

熊本地震を経験して...

このたびの熊本地震により被災されました皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

当院は比較的被害が少なく、幸いにも入院患者さまには地震発生後も一日3回のお食事を提供することができました。

ただ、断水や材料の納品の遅れなどにより、予定とは大きく異なる献立となった上、患者さまにご満足いただける量のお食事を提供できずにご迷惑をおかけいたしました。皆さまにご理解いただき、スタッフ一丸となり、この未曾有の災害を乗り越えたところです。



これまでも災害対策として非常食や飲料水の備蓄をしておりましたが、想定したよりもライフラインの復旧が長引き、患者さまの状態に合った非常食が少なかったり、今後の災害対策への課題も多く見つかりました。栄養科では、改めて非常食の見直しをしており、咀嚼や嚥下が困難となった患者さまにも召し上がっていただけるものや、非常食でもできるだけご自分で召し上がっていただきやすい容器のもの、使い捨て食器などを検討しています。

これからの季節は豪雨や台風などの災害も心配されます。

この震災での経験を生かし、今後起こりうる災害についての対策を考えていきたいと思っております。

また、災害時に救援物資を届けてくださいました企業の皆さまには、心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。

お誕生月の患者さまへの

バースデーケーキの提供をはじめました

「入院生活中にお誕生日を迎えられる患者さまをお祝いしたい」と、バースデーケーキの提供をはじめました。

栄養科所属のパティシエが中心となり、栄養士、調理師がアイデアを出し合って創ります。

6月は旬のブルーベリーを使用したケーキです。

咀嚼や嚥下が困難な方や、糖尿病の方にも安心して召し上がっていただけるように工夫しています。



はじめての試みでしたがお誕生日の患者さまには大変喜ばれ、お礼のお手紙を書いてくださった方もいらっしゃいました。

私たちも励みになります。ありがとうございました。



ブルーベリーのクリームをスポンジで挟み、ブルーベリークリームとクラム（スポンジを砕いたもの）で覆いました。

血糖値の上がりにくい甘味料を使用し、1個200kcal以内に抑えています。

手毬は折り紙の得意な調理師が心を

“熊循食”のご紹介

今回は「こどもの日」の献立をご紹介します。

昨年に引き続き、“大人のお子様ランチ”をテーマとしました。

《献立名》

- ロコモコ丼
- トマトサラダ
- コンソメスープ
- パンナコッタ



子どもが大好きなハンバーグをご飯に乗せたロコモコ丼は、ハンバーグを手づくりし、大人向けのハヤシソースで煮込んでいます。

パンナコッタは甘さを控えてさっぱりとしたマンゴーソースをかけました。

