

“熊循”栄養科だより 2018年春号

熊本地震から2年を振り返って

地震発生当初“熊循”栄養科では、幸いにも入院患者さまには1日3回のお食事を欠かさず提供することができました。しかし、その後、厨房内も地震による影響で様々な不具合が発生し、昨年3月には厨房内の大規模改装工事を行いました。きれいに生まれ変わった厨房で日常を取り戻し、日々の業務に励んでおります。

震災後は非常食の見直しを行い、嚥下や咀嚼が困難になった患者さまにも対応した非常食や、災害時でもできるだけ必要な栄養素が摂取できるような非常食を取り揃えています。

震災から2年、改めて災害時の病院スタッフとしての対応、また、栄養科スタッフとしての食事提供の対応を再確認しました。

災害は地震のみならず、豪雨や台風なども起こりえます。いかなる状況でも患者さまの命を守るため、備えていきたいと思っております。



健康的に食品を選びましょう。

食品表示、チェックしてますか？



以前は食品表示についてのルールは、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法で定められていましたが、現在はよりわかりやすく活用しやすい表示にするため、食品表示法に基づいた表示となりました。

加工食品は栄養成分表示が義務化され、食品を購入する際にエネルギーや栄養素を確認できるようになりました。

生活習慣病の予防や日々の健康増進のために、「食塩量を減らす」「肥満を解消する」などの自分自身の目標に合わせ、栄養成分表示を活用できます。栄養表示の確認を習慣化することで、より健康的に食品を選択できるようになります。

また、アレルギーの発症数が多く、重篤度が高い「特定原材料」は、すべて表示されます。

食品にアレルギーを含む旨の表示が義務化され、アレルギーの不安のある方が、アレルギーを把握しやすくなっています。

特定原材料…えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

アレルギー表示例

原材料名	醤油(大豆、小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)
------	--------------------------

必ず表示しなければならない栄養素

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇〇g



表示例

名称	〇〇〇〇〇
原材料名	〇〇(～を含む)
添加物	〇〇、〇〇
内容量	〇〇g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	要冷蔵10℃以下
製造者	〇〇食品株式会社 熊本市南区〇〇1-1



“熊循食”のご紹介

冬号発行以降に提供した、“熊循食”の一部をご紹介します。

毎年ひな祭りにはちらし寿司を提供していましたが、今年は少し気分を変えて、小幡シェフ直伝の「海老しんじょ」を提供しました。海老の赤味と菜の花の緑色がとても春らしい一品です。



ひし餅のような3色ゼリーも彩りよく、大変好評でした。

