



2024年は、能登半島地震の影響を受けた厳しい年のスタートとなりました。地震によって被害を受けた地域の皆さまには心からお見舞い申し上げます。

近年、物価高騰・食材料費高騰により栄養科の収支も非常に厳しい現状です。その為、栄養科として節約や業務の効率化など具体的な取り組みをより明確化し実行していくかなければなりません。また人材不足の解消に向けては、人材の確保や業務の標準化はもちろんのこと、教育や技術力の向上など一人を大切に「取り組みも充実させる必要がある」ります。

も、共に働く仲間を大切にしながら、この大波もまた一緒に乗り越えていきたいと思います。本年もよろしくお願いたします。

栄養科科长
遠藤美織



memorandum

第9回 竹田大運動会 開催

2023年10月14日(土)、竹田大運動会が5年ぶりに開催されました
栄養科ではカレーライスの模擬店を出店しました



第1回 患者さんのための見た目にも 美味しい病院食コンテスト



「美味しく」「栄養バランスがよく」「見栄えも良い」病院食をテーマにしたJSPEN主催のコンテストに応募し、1次審査を通過することができました。

【クックチル・ニュークックチル部門・竹田ハレの日御膳】



エネルギー503kcal たんぱく質24.5g 塩分2.0g

★Point★

赤飯

こづゆ

カレイの煮魚

菊花なます

キウイフルーツ

- ・会津の郷土料理である赤飯とこづゆを献立に取り入れました。
- ・なますは当院が採用しているニュークックチルシステムのような調理から提供までに時間が空く場合、食材によっては変色してしまうため、発色の良い菊を選びました。

私たちが考えました！

