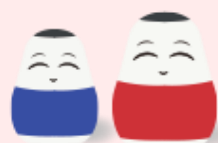




会津薬薬連携協議会

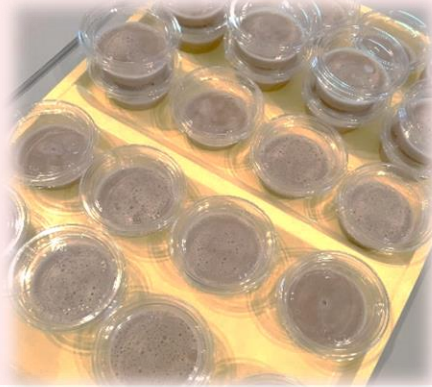


第29回会津地区薬薬連携講習会にて

『患者ケアにおける栄養管理の役割』について講演を行いました！



2023年11月29日 竹田綜合病院竹田ホールにて 第29回 会津地区薬薬連携講習会が開催され
栄養科科长 遠藤美織より『患者ケアにおける栄養管理の役割』と題して、最近の栄養管理の流れ
やがん患者におけるONSの有効性についてと、経腸栄養剤の美味しい服用方法について講演を行いました。
当日は30名以上の病院・薬局薬剤師さんに参加して頂きました。
イノラス(リンゴ味)を使用したケーキやイノラス(コーヒー味)アイス、当院で提供している
メイバランスリッチ（メイバランスコーンスープ+プロテインパウダー+牛乳）を試食して頂き、
どれも大変好評でした！



第27回

2024/1/26～1/28

in京都

日本病態栄養学会年次学術集会

当院栄養科より4名の管理栄養士が発表してきました！



栄養科室長 渡部 身江子

■人工呼吸器管理中の心臓血管外科
患者に対する早期栄養介入の効果■

栄養科係長 澁谷 美和子

■経口摂取困難とされた患者が
多職種でのアプローチにより
完全経口摂取移行へ至った一例■



■レシピコンテスト■



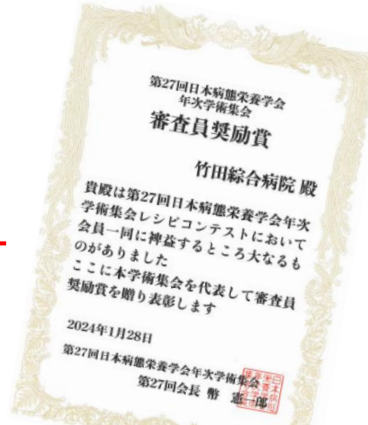
高齢者でもつくれる！サルコペニア予防メニュー
～入院・入所中だけでなく、自宅でも持続可能な食事管理を～

当院のオリジナルメニューが第1次選考を突破し、
最終選考でプレゼンテーションと試食を行いました！

結果は

《審査員奨励賞》

を受賞しました！



炊飯器で簡単！たんぱく質たっぷりメニューで筋力UP！

鶏肉の甘酢ダレ

白菜とベーコンの
豆乳スープ

生姜ご飯

ブロッコリーの
塩麴和え

実際のレシピは
学会ホームページに
掲載されます！

～栄養成分量～

エネルギー 586kcal
炭水化物 76.2g
たんぱく質 31.3g
脂質 18.7g
食塩 2.2g

PFC比率

