

# 食事サービス係

## 栄養士業務

献立管理、衛生・安全管理を中心に業務を行っております。

献立管理業務は、患者様の状態に合わせた献立作成が主になります。

献立は季節の食材を取り入れ、行事食の実施など、患者さんに少しでも楽しんで頂けるような献立作成を心がけております。

衛生・安全管理業務では、厨房内の TT（時間・温度）管理に関わる帳票管理、患者さんに適切な食事が提供されているかを確認する安全管理、ニュークックチルには欠かせない、再加熱カートの運用管理を行っております。その他にも院内調理の特性を活かし、様々な取り組みを行っております。



## 個別対応について

通常の献立では食べるのが難しい患者さんに対して、個別に献立を作成し、心にも体にも栄養の良い食事を提供できるよう努めております。

**患者さんの心と体に栄養を**



# かき氷提供

食欲不振から経口摂取が困難な

患者さんにかき氷を提供しております

※嚥下機能が低下した患者さんに配慮した

かき氷もご用意しております。

口から食べる楽しみをいつまでも



# ベッドスクール

福島県立会津支援学校竹田校での

栄養講話や調理実習を実施

毎年異なるテーマで、食に関する正しい知識と  
望ましい食習慣について授業を行っております

地域の食育活動へ貢献



# アレルギー負荷試験

会津圏内で唯一の食物経口負荷試験の実施施設として、さまざまな食品の負荷試験と患児のみなさんに  
応じた栄養食事指導をおこなっております

必要最小限の除去で

お子さんにご家族の食生活に彩りを

