

病院食ってどんなもの??

皆さんこんにちは!! 栄養科 管理栄養士 坂本です!!

突然ですが、病院食と言われるとどういったものを想像されますか???

「味が薄い」「おかずが少ない」「選択肢がない」「質素である」

こういった意見が多く挙がると思います。

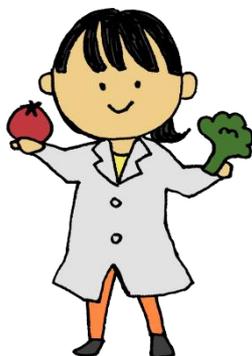
病院食の第一の目的は、**病気やけがを治すためのサポート**です。

そのため、治療を目的とした栄養バランス、病態別の献立や味付け、

各個人に応じた食べやすさが優先されることになっています。

私たち、管理栄養士・栄養士はカロリーやたんぱく質、塩分といった

摂取すべき又は控えるべき栄養成分を調整しながら



献立を考えます。

しかし、**どれだけ栄養バランスが良くても患者様に
完食していただかなくては意味がありませんTT**

私たち、栄養科の管理栄養士、栄養士、調理師は調理法や献立、患者様の嗜好を考慮して、おいしく完食できるように工夫を凝らしてします。

また、**患者様ひとりひとりが自身の食事内容について
知っていただくことも重要であると考えています。**

そこで!!!

**今回は龍野中央病院で提供されている病院食について
紹介したいと思います!!!**

提供される病院食は病態と食形態によって決められています。

【病態別食事内容】

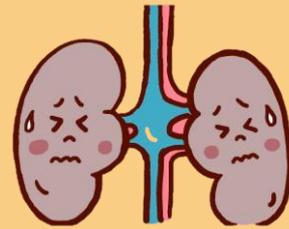
糖尿病食

カロリー、糖質を制限。糖質の多い主食(ご飯やパン)やイモ類、かぼちゃ、春雨、ビーフンなどの量を制限した食事。また味付けに砂糖ではなく、マービーなどの低カロリー甘味料を使用しています。



腎臓病食

カロリーやたんぱく質、塩分、水分、カリウム、リンの制限を行った食事。カリウムを多く含む野菜は湯がいてから調理しています。



心臓病食・高血圧食

塩分量が1日6gに設定された食事。

水分制限がある方に対しては、お汁の提供頻度を制限しています。



病態によって必要な栄養素や制限すべき栄養素が異なります。

また、食べることでできる食形態も異なります。

【ハンバーグメニューの日】



常食や軟菜食



きざみ、つぶし、ペースト食

常食

- ・制限なく一般的に食べられている食事。

軟菜

- ・常食から消化の悪い根菜類や海藻類などの食物繊維を多く含む食材をとり除いたもの。また、揚げ物を除いた食事。

5分菜

- ・主に煮たり、炊いたりした軟らかい食事で、噛む力や飲み込む力が低下した方でも簡単に食べられるように工夫した食事。

きざみ食

- ・5分菜をきざんだもの。(粗く粒が残る程度に刻むもの)

つぶし食

- ・5分菜をつぶしたもの。(小さな粒残る程度に刻むもの)

ペースト食

- ・5分菜をミキサーでペースト状にしたもの。(粒が残らないよう滑らかなペースト状にしたもの)

疾患別

	常食	糖尿病食	心臓病食	腎臓病食	ect
形態別	常食 (ひとくち)				
	軟菜 (ひとくち)				
	3・5・7 分菜 (ひとくち)				
	きざみ				
	つぶし				
	ペースト				

このように各個人の病態と食べることでできる食形態の

両方を考慮した上で、

そのひと専用の食事内容が決められています。

いかがだったでしょうか!?

少しでも知って頂ければ幸いです(^▽^)/

病院食とは、**食事せん**という医師の指示の下

私たち管理栄養士や栄養士が

献立を考え提供する**いわば食事の処方せん**です。



私たちの身体を作る基本は食事です。

リハビリや治療をしている患者様が治療に専念できるように



私たち栄養科は縁の下の力持ちとして

これからも支えていきます!!!

栄養科 坂本