



# 11月は栄養管理推進月間です。



## 栄養管理推進月間とは？

患者様に病院栄養士の存在を知っていただき、その業務に理解していただくとともに、栄養士自身が入院、外来の患者様の栄養状態の適切な管理に関しより充実、推進を行っていくことを目標としています。（全日本病院栄養士協議会より）

水の都脳神経外科病院でも、管理栄養士が食生活を見直すきっかけとして、入院患者様、外来患者様を対象に栄養指導、特定保健指導を行っています。

また栄養指導の充実だけでなく、入院患者様へのお食事についても、おいしく、栄養状態の改善のサポートとして給食を提供していけるように努力しています。

今回、臨床栄養部での給食業務を知っていただくために、10月に入院患者様に対する嗜好調査を行った結果をお知らせしたいと思います。（対象者：入院患者様 15名）

炊き込みご飯、  
茶碗蒸し、  
ちらし寿司

好きなメニュー・  
食べたいメニュー

嫌いなメニュー  
食べにくいメニュー

ごぼう、筍、  
青菜

特定の野菜が食べられない方に対しては代用できるものを使っていますが、嗜好にあわせるだけでなく、多くの種類の野菜などはできる限り食べていただきたいと臨床栄養部では考えています。今後も患者様への声かけや嗜好調査を行い、調理の工夫など、柔軟に対応できるように心掛けていきたいと思っています。

食事の量、ご飯の硬さ、  
お粥の水加減、盛り付け、について



味付けについて



適当と回答された  
方が多数でした。

適当と感じる方は6名。  
薄いと感じる方は9名。

家庭での濃い味に慣れてしまっている方が多いように感じました。味覚は習慣や慣れによって変わってきます。普段から薄味を心がけていくことが大切です。また、食欲不振で美味しく感じない方もいました。栄養状態のサポートに加え、食事に季節感、行事食も取り入れ、味、見た目、両方での美味しさを患者様に提供できるよう、嗜好調査などの結果を踏まえ改善していきながら業務に取り組んでいきたいと思っています。今後とも臨床栄養部をよろしく願いいたします。