

栄養
管理部

診療科・部門案内

栄養管理課は、平成22年度から患者食の調理業務を業者に委託し、栄養管理部門と食品管理部門とに分かれ新組織「栄養管理部」となりました。今後は、ますます患者さんの栄養管理業務の充実を図っていきます。



●栄養管理部門

- 院内食事箋規約・食品構成表の作成
- 栄養指導 平成22年度実績
 - 個別栄養指導件数（外来・入院）
糖尿病 623件、腎臓病 392件、心臓病 279件、
糖尿病腎症 126件、その他 合計1,673件
 - 集団栄養指導状況
糖尿病 315人、妊産婦 99人、腎臓病 85人
- 栄養管理計画書の評価
- チーム医療への参加
 - 糖尿病教室受講人数 1,700名（175回）
 - 慢性腎臓病教室受講人数 173名（12回）

●食品管理部門 ー委託会社担当ー

エームサービス(株)の社員が患者さん一人一人のために、心を込めて食事を作っています。

- 献立作成業務
基本献立・特別食献立・個人別献立
糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食、心臓病食
 - 患者食調理業務
一般食・特別食(年間16回)・調乳
- 普通食…選択メニュー(2種類)を毎日、朝・夕に実施
 - 1日の入院食
…平均450食(朝・昼・夕毎)

特別食
バレンタインメニュー



食種は261種以上。オーダーは約90種類。他にアレルギー除去や合併症患者さんのために60種類以上の個人別対応食を作成します。

エームサービス(株)

1976年にアメリカのアラマーク社と日本の三井物産の合資により設立した会社。全国の病院、福祉施設、企業1,120施設へ食事を、一日120万食提供。
近隣の主な医療施設…大阪大学付属病院、市立吹田市民病院、市立宝塚病院、神戸大学付属病院、県立奈良病院など。

エームサービス社員と栄養管理部職員が毎朝の朝礼および、毎月1回運営連絡会議を開催し、問題点、改善策などの意見交換を行っています。



糖尿病食レシピ

お役立ち
レシピ

糖尿病患者会「とよなか倶楽部」では、栄養管理部が事務局となり様々な活動を行っています。糖尿病の治療の中で最も大切な食事療法を、会員の皆さん方に少しでも理解を深めていただくため、年1回料理教室を開催しています。

第13回
料理教室
バリ料理

平成24年3月24日開催

毎回、講習会を楽しんでいた
だけるよう、工夫を盛り込んだ
料理を考えています。



ソト・グドゥ(インドネシアの鶏肉スープ)
ルンピア(インドネシアの春巻)
サテ・アヤム(インドネシアの焼鳥)
ナシ・ゴレン(インドネシアの焼飯)
プブル・チャンドル(インドネシアのぜんざい)

ナシ・ゴレン

- 材料(6人分)
- ご飯 600g(米1:低カロリー米1)
 - ピーマン 2個 ●玉ねぎ 1/2個 ●サラダ油 大さじ2杯
- <サンバルソース>
- 玉ねぎ 1/4個 ●にんにく 1片 ●ナンプラー 大さじ1杯
 - 土生姜 1片 ●干しえび 15g ●ケチャップ 大さじ1杯
 - 塩 小さじ1/2杯 ●カレー粉 小さじ1/2杯 ●粉唐辛子 少々

作り方

- ①サンバルソースの材料をフードプロセッサーでよく混ぜ、しばらく置いてなじませる。
- ②ピーマンの種を取り、玉ねぎと共にさいの目切りにする。
- ③フライパンを熱し油を加えて、②を炒める。
- ④皿にサンバルソースを加えて中火で炒め、ご飯を加えてよく混ぜながら炒める。

「とよなか倶楽部」問合せ 事務局：市立豊中病院栄養管理部 TEL：06-6843-0101(内線：3770)