

## 病院祭★わかくさ行事食



10月8日(土)、みんなで守ろう地域と医療～見て、聞いて、触れて～をテーマとし、第9回福島病院祭が行われました。栄養管理室では、院内の会場で鉄分強化、カルシウム強化、減塩等の「栄養補助食品のサンプル」を食事の説明をしながら配布しました。また、測定コーナーで血圧の高かめの方や食事の悩みのある方などに栄養相談を行い、とてもにぎわっていました。当日のわかくさ病棟の昼食には、行事食として**お好み焼き**を提供しました。患者様にも、“**お祭り気分**”を味わっていただけたことと思います。



病院祭献立



測定・相談

※患者さんの全身状態に応じて食事形態には違いがあり、時には食事制限が必要とされることもあります。全患者さん対象ではありませんが、できるだけ多くの患者さんに食べて頂けるよう工夫しております。

## 文化の日

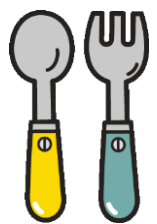
11月3日(木)は**文化の日**。栄養管理室では前日11月2日(水)に、一般病棟を対象に**行事食**を提供しました。献立の内容は、今が旬の鮭を使った宮城県の秋の郷土料理“はらこ飯”です。みなさんいかがでしたでしょうか。



## 補完食(初期)調理ポイント

～野菜スープ～

- \* 食材は**淡色野菜**を選ぶ。  
白菜・大根・かぶ・キャベツなど  
あくの少ないものがおすすめです。
- \* 味付けは**薄味**で！



野菜スープに慣れるまでは、だし・塩・こしょうなどの**調味料は使用せず**、野菜本来の甘み、うまみを生かしたスープとする。

補完食が進んだ段階で、昆布でだしをとったり、野菜の種類を1種類ずつ増やしていく。

- \* **アレルギー**に注意！

お子様が**アレルギー**を持っている場合もあるので、**かつおやいりこ**のだしは控えましょう。

