11月 栄養課だより

~11月の 行事 食「秋の行楽弁当」~

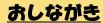




- ・栗ごはん
- ・天ぷら
- ・炊合せ
- ・白菜のおかか和え
- ・フルーツゼリー







- ・かにかまピラフ
- ・白身魚のカレー粉焼
- ・彩り野菜のコンソメ炒め
- ・きのこのマリネ
- ・アスパラガスのソテー

・ぶどうゼリー



今月は「高血圧症」についてお話しさせていただきました。 今回は 0.3gのパック塩を用いて、○gの塩分はパック塩 何袋分であるかを実際に目で見ていただき、いかに普段の 生活で塩分を摂っているかを視覚的に理解していただき ました! お弁当も酢やカレー粉なとを使用し、減塩の工夫 をしています♪



京都栄養医療専門学校より管理栄養士養成過程の学生2名が

臨床実習に来られました!

11/7(月)~11/18(金)の間、実習生の受け入れを行いました!実習の中では、厨房業務やNST回診・褥瘡回診への同行、患者さんのREE測定、NST委員会への参加、脳外科看護師によるJCS・MMTの説明、胃瘻造設の見学、透析患者さんへの集団指導など、さまざまな経験をしていただきました。管理栄養士やそれぞれの医療スタッフの業務について一部ですが学んでいただけたかと思います。ご協力いただきました医療スタッフの皆様、ありがとうございました。

◆実習中の様子・・・



写真中の男性については後ほど・・・







○第9回 透析教室○

 透析患者さんに向けて集団教室も開いていただきました!ハキハキとしっかりお話をされ、透析 食における注意点や簡単レシピなど手作りのかわいい資料も作成していただきました♪
集団に向けて話をするということは病院の管理栄養士という職種に就かずとも必要な能力なの
で、また別の場所でもこの経験を活かしていただければ幸いです☆











★NST委員会~経腸栄養剤の種類・投与について~★



11/18(金)のNST委員会の中で、ネスレヘルスサイエンスの方から経腸栄養剤について、基本的なことから合併症発生時の対応についてお話をしていただきました。経腸栄養については下痢や嘔吐などの投与に伴う合併症が発生することがあります。その時にどのように対応するのが適切であるか、実際の臨床の場でも活かしていきたいと思います!

新入職員のご紹介

11月1日より栄養課に新しいメンバーが加わりました! これまで培ってこられた知識量がとても豊富で栄養課内の辞書となっていただいています♪ これからの抱負についてお話を聞いてみました。

がんばります。

栄養士は患者さんの笑顔がどれだけ作れるかの勝負だとおもっています。会ったら忘れられない栄養士を目指して頑張っていきたいです。

