1月　栄養課だより

あけましておめでとうございます。
本年もどうぞよろしくお願い致します。
2018年も良い年になりますように。

1月の活動報告

～1月の 行事食「正月」～

お正月

1月1日朝食

おしながき

・鮭・数の子・厚焼き卵の盛り合わせ
・雑煮

おしながき

・赤飯
・煮しめ
・寿かまぼこ
・ほうれん草の卵巻き
・松風焼き・ひめ鯛
・栗きんとん
・なます・伊達巻
・オレンジゼリー

1月1日昼食

1月1日夕食

おしながき

・チキン二色巻き
・菊花大根
・かに入り茶碗蒸し
・菜の花の和え物

1月2日朝食

おしながき

・白花豆・紅かまぼこ・
　春菊の三点盛
・味噌汁
・みかん

1月2日昼食

おしながき

・海老チリ
・肉団子の甘酢あん
・豚肉の角煮
・桃まん
・サラダ

○1月の集団栄養教室「脂質異常症」

今回は『脂質異常症』についてお話させていただきました。お弁当の中身には、EPA・DHAを含んださばを使用し、炙りさばの押し寿司を提供しました。普段の献立とは違う食事内容で、患者さんに喜んでいただきました。お話も熱心に聴いておられました。

おしながき

・炙りさばの押し寿司
・煮合わせ
・蟹の酢の物
・オレンジ

今月の栄養課

★病態栄養学会に参加しました！★

1/13(土)、14(日)に京都国際会館で行われた第21回日本病態栄養学会年次学術集会へ参加しました。糖尿病や腎臓病、周術期、がん・緩和治療、在宅栄養、管理栄養士の在り方など分野別にシンポジウムや一般演題の口演・ポスター発表が行われました。当院の栄養士はそれぞれ担当の病棟を持ち、各診療科の患者さんの栄養管理を行っています。また、外来患者さんの栄養指導も行っています。今回の学会で得られた情報を活かし、入院・外来患者さんに適切な栄養管理を提供していきたいと思います。

★大阪透析医会講演会に参加しました！★

1/27(土)は大阪透析医会講演会に参加してきました！

「透析治療と認知症、周辺症状治療の原則と具体的対策」
「透析患者の栄養管理　2018」

高齢化社会の今、認知症の透析患者様は今後さらに増えていくと思います。そういった患者様への具体的対応策は今後の指導に役立つ内容でした。
患者様により良い栄養状態を維持していただけるよう新しい知識も取り入れていくことが大切だと感じます。

★嚥下研究会に参加しました！★

1/16(火) 嚥下研究会に参加してきました！

摂食・嚥下で御高名な藤島先生のご講演でした。
摂食嚥下の評価は、何が食べれないか評価するのではなく、どうやったらしっかり食べる事が出来るかを見つける為に行うものという言葉がとても、心に響きました。
私たちが普段何気なく食べる方法にこだわらなくても、失足りない機能を助けてあげる事で、食事を口から食べる事にこだわることの大事さを学びました。
今回学んだことを、患者様の入院生活の質の向上のために活かしていきたいです。

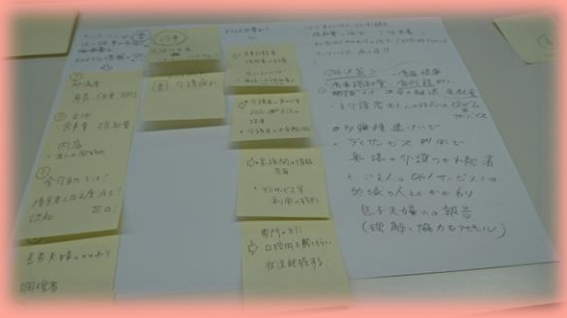
★在宅ケア研修会に参加しました！★

1/28(日) 在宅栄養ケア研修会に参加してきました！

《 講演 》
『在宅における摂食嚥下支援について』
『他職種からみた栄養士の役割』

《 調理実習・試食会 ～在宅(高齢者)むけ～ 》

メニュー
・蒸魚ラタトゥイユ　・やわらかコロッケ
・豆腐もち　・かす汁(ホエイ入り)　・ゼラチンキューブ
・カッテージチーズバナナ添え　・マンゴーアイスプリン

どのメニューも、エネルギーや蛋白量のUP、嚥下に配慮、手軽にできるなど工夫がしてありました。

《 症例検討会 》
他施設・他職種での研修会だったので、いろいろな目線からの意見がでて、改めてチーム医療の大切さを実感しました。