栄養部門よりお知らせ

2022年
6月発行
No.7

ごあいさつ

みなさんこんにちは！段々と暑い日が続くようになりましたが、季節の変わり目で体調を崩されたりしていませんか？食事・水分をしっかりとって夏本番に備えましょう。
本日はIMSグループの各病院が取り組んでいる行事食を一部ご紹介します！
患者様にとって行事食が少しでも入院中の楽しみや癒しとしていただけるように、栄養部門では力を入れて取り組んでいます。

行事食メニューの紹介

急性期
イムス三芳総合病院

～お子様ランチを意識し彩りよく！～

彩りを良くするために、大人様ランチにはスクランブルエッグ、ポテトサラダには人参と胡瓜を入れて工夫しました。減塩食にも塩分量を調節し、汁物を提供しました。
パンを入れ込む作業とえびフライを揚げる作業があったため作業導線を改めて考えた結果、スムーズに作業に取り掛かることができました。

軟菜食へ
アレンジ！

提供
献立

- ロールパン/軟飯
- 大人様ランチ
- ポテトサラダ
- コンソメスープ
- プリン

慢性期
埼玉セントラル病院

～揚げ物を食べやすく調理！～

揚げ物を食べやすくしっとりとした状態で提供できるように「カツ煮」としました。
主菜のボリュームがあるため、副菜で和え物を2品にしてさっぱりと頂けるようにバランスを持たせるよう工夫しました。

提供
献立

- ご飯
- カツ煮
- 大根の柚子和え
- いんげんの胡麻和え
- すまし汁（花麩）

回復期
イムスリハビリテーションセンター東京葛飾病院

～郷土料理・東京編～

江東区の深川めし、下町を感じるてりやきつくね、力士が食べるちゃんこ鍋をリメイクしたちゃんこスープ、浅草の芋ようかんを考案。また、旬の野菜としてキャベツを生で使用。深川めしは、調味料を米と具材で分けて入れ、味がしっかりつくようにしました。芋ようかんはさつまいもをプロセッサーにかけて滑らかさを出し、寒天でつやを出しました。

提供献立

- 深川めし
- てりやきつくね
- 無限春キャベツ
- ちゃんこスープ
- 芋ようかん

老健
イムスケアふじみの

～こどもの日といえばこいのぼり！～

こいのぼりに形が似ているいなり寿司と利用者様に人気の唐揚げを取り入れました。いなり寿司は中にひじきの煮物を加えてアレンジ。唐揚げは、冷凍で加工されている物に薄いから揚げ粉を和えて揚げたことで、肉に味がしっかりついて柔らかくジューシーに仕上がりました。

おやつでは、ゼリー対応の方にもこいのぼりとわかるように、お粥で作った皮にあんこを挟み顔を描いて提供しました。

おやつは嚥下機能に合わせてアレンジ！

提供献立

- いなり寿司
  （きざみ・ミキサーはひじき粥で対応）
- 唐揚げ
- 里芋のすまし汁
- 嚥下食用りんご（きざみまで対応）
- おやつ：こいのぼりの生菓子
  お粥で作った手作りこいのぼり

最後に

いかがでしたか？各病院・施設が工夫を凝らしてお食事を提供しています！
これからも、患者様や利用者様にもっと喜んでいただけるような食事作りを目指していきます。今後も、行事食やイベント食の配信を予定していますのでお楽しみに！
IMSグループホームページにも行事食の様子が掲載されていますので、ぜひご覧ください。