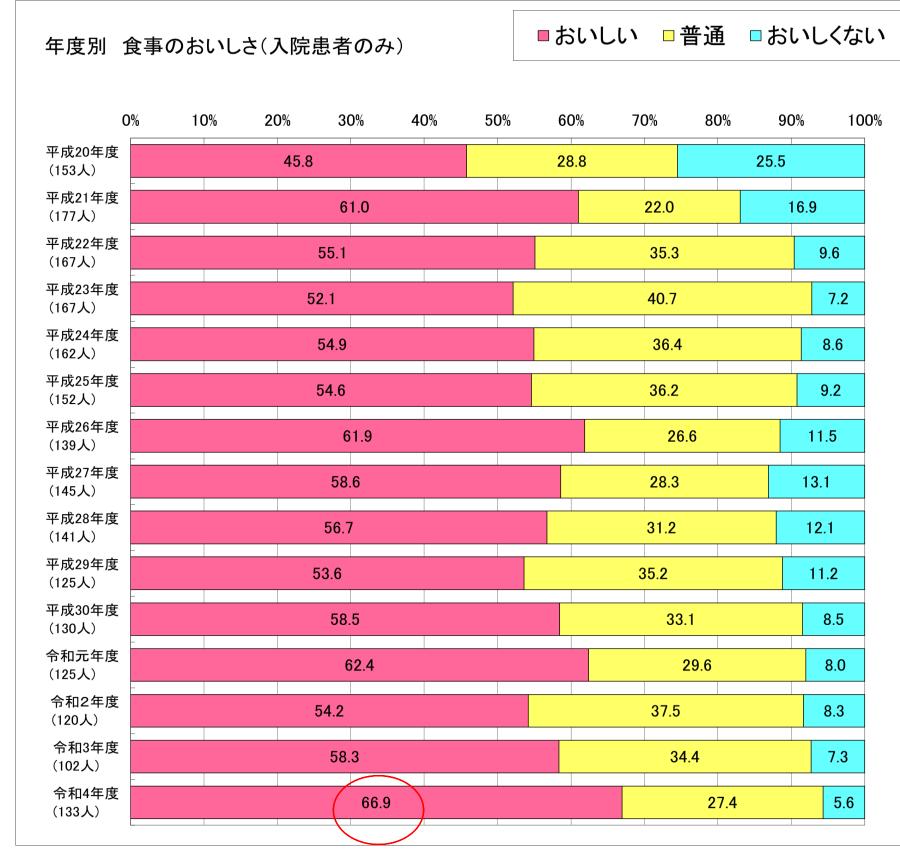
栄養だより R4年8月15日

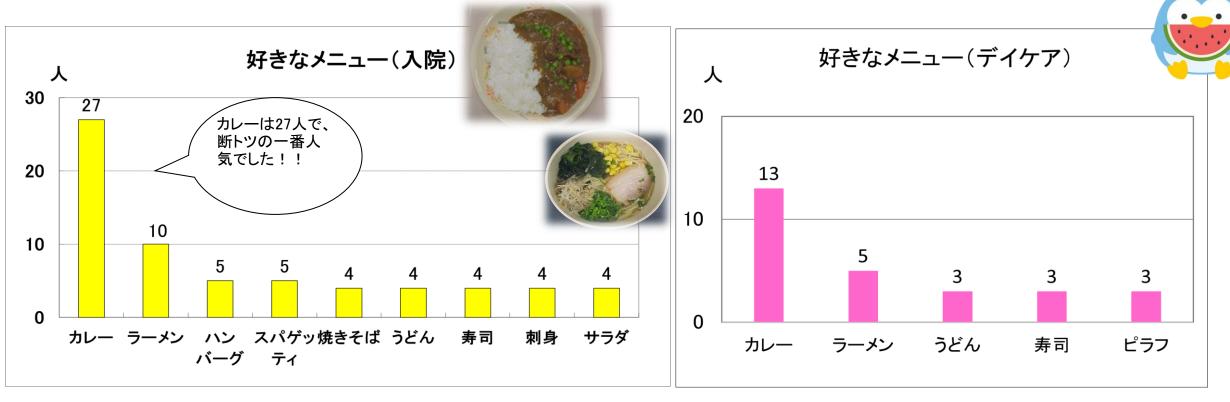
6月下旬に、入院患者さん及びデイケア通所者の皆さんに食事のアンケートを実施しました。 入院患者133名、デイケア通所者34名とたくさんの方アンケートのご協力を頂きました。 ありがとうざいました。結果がまとまりましたのでお知らせします!

1、病院の食事が「おいしい」と答えた人は、66.9%でした。

平成20年度以降、「おいしい」と評価する人が最も多かったです



3、好きなメニューは入院・デイケアともに、カレーライス、ラーメンの人気が高かったです!



4、たくさんのご意見をいただきました! 一部をご紹介します♪

- ・正しい栄養バランスのある食事にはとても満足できています。
- ・煮物の煮加減は勉強したいです!学ばせて貰ってます。彩り豊かで見た目が良い。食材の風味、歯ごたえを活かした作り方見習わなきゃ。
- ・大変美味しい料理を丹精込めて作って下さり、日々本当に感謝してすごく心から嬉しいです。本当にありがとうございます!!
- ・毎日入院してから美味しいメニューが食べれてありがたいです。いつもありがとう。
- ・栄養バランスが良い食事をいつも美味しく食べさせてもらってありがとうございます。美味しいです。
- ・野菜や果物をもう少し増やしてほしい。
- ・歯が悪いため軟らかくお願いします、できるだけ。
- おかずの量を増やして欲しい。
- パンも食べたいです。
- ・肉の量が少ないと思う。ミニトマトを出してほしい。朝食を若者向けに。果物をもっと出してほしい。おやつはおもちの量を増やしてほしい。 クレープ、ドーナツみたいなの、チョコ系、肉まんを出してほしい。

「美味しい」「ありがとう」というご意見をたくさんいただき喜んでおります(^^)/

治療食では、エネルギー、タンパク質、脂質、塩分など調整しているため、おかずの量が少なかったり、揚げ物が出ないことがあります。 歯が悪く噛むことが難しい方、ムセやすくなり飲み込みに不安がある方は、食べやすく調理した嚥下調整食を提供させて頂きます。 また、パンは窒息のリスクが高いため、若松病棟のみ提供しています。

食事でお困りの方は、医師、看護師、管理栄養士へご相談ください。

精進煮.

おはぎを提供

し、お盆 らしい 献立で

した♪

今後も、季節感を取り入れながら、食事がより楽しく、美味しく味わって頂けるよう、引き続き取り組んでいきます!!

2、病院の食事に「満足」と答えた人は、入院は45.9%、デイケアは58.8%でした。



~8月行事食と若松おやつの紹介~ 若松おやつ ~夏祭り~

お盆の行事食の紹介





いちごクリームク レープ、オレンジ、 チェリー、生クリー ムを盛り合わせて 提供しました★



- Or Or of De N. Or, NO. Or O. N. NO. Or N. Or, NO. Or N. Or, NO.