



獨協医科大学病院 栄養課

えいよう通信発行にあたり

このたび、入院された患者様に、栄養（食事）と栄養課をご理解していただきたく、“えいよう通信”を発行することになりました。

当課は下記の基本方針に基づき、入院患者様に喜ばれる食事を提供できるよう、日々努力しております。“えいよう通信”は年6回の発行を予定しており、栄養課の取り組み、行事食、生活習慣病の中での食品や栄養素とその効果について紹介していきたいと思えます。

よりよい食事を目指し、創意・工夫したメニューの構築・提供を職員一同努力していききたいと思えます。

栄養課の基本方針

- 1、食事は医療の一環であり、質の向上と患者サービスの改善
- 2、基準給食・入院時食事療養の適正な管理
- 3、医療法、食品衛生法に基づく適正な衛生管理
- 4、患者に十分な栄養指導
- 5、他部門との連携

栄養課での取り組み 紹介 『行事食』

季節に応じて『行事食』を行っています。楽しみにしてくださいね

- 4月 お花見弁当
開学記念日
- 5月 こどもの日

・
・
随時紹介していきます

4月7日は



こちらは昨
年のメ
ニューです

お花見弁当！！

【たけのこ】

たけのこを食用としているのはほとんど中国と日本です。ビタミンと食物繊維が多く、わずかですがカリウムも含んでいます。カリウムは体内の余分なナトリウムを排出して、高血圧に効果があります。食物繊維は便秘や大腸がんの予防ができ、コレステロールを抑えるのにも効果的です。しかし、えぐみの元になるシュウ酸は結石症の人にはよくない為、控えたほうがいいでしょう。

【選び方のポイント】

皮に光沢があり、ずっしりと重量感のあるもので適度の湿り気があるのがよいでしょう。根元に赤い斑点があったり切り口が乾燥しているものは避けましょう。