

えいよう通信

平成20年

4月号

獨協医科大学病院

栄養部



★☆☆4月から**栄養部**となります。☆☆★

4月1日より事務部栄養課から中央部門の栄養部への位置づけとなります。

今後、さらに患者様に満足して頂けるよう**栄養部一同、**
努力して参ります。



＜お知らせ＞

4月1日より食事提供時に**お箸**をお付けいたします。



※トレーに乗せて出しますので、下膳の際に、**トレーに乗せて戻して**
ください。

※**無菌食、幼児食、離乳食、流動食、嚥下食、ミキサー食、経管流動食**の
患者様には、お箸が付きませんのでご了承下さい。

★今月の行事食★

1日 誕生日祝食 (お赤飯がです)

11日 お花見弁当

23日 開学記念日(お赤飯がです)

※食種により異なります。

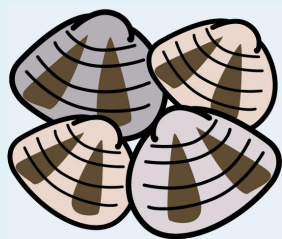


お花見弁当です。

※内容は、変わることがあります。



みりよく 食材の“味”力！ あさり



あさりには、ビタミンB12の含量
が貝類の中でトップクラスです。

ビタミンB12は、葉酸と協力し、
赤血球を作り出す役割があります。

また、あさは鉄を併せもつため、
貧血予防に役立ちます。

その他に、タウリンも豊富に含ま
れています。さらに、肝細胞の再生
を促すので、良質なたんぱく質とと
もに働いて肝機能を高める効果が期
待できます。

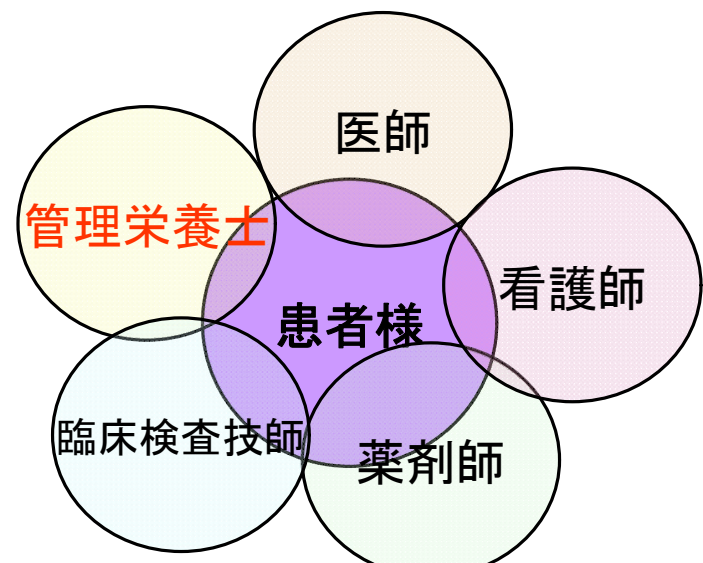
NSTで活動しています！

NSTとは

患者様個々の栄養管理を各疾患治療に応じて適切に実施する
ことをNutrition Support(栄養サポート)といい、医師、看護師、薬
剤師、管理栄養士、臨床検査技師などの多職種で実践する集団
(チーム)をNSTといいます。

栄養部はNSTのチーム医療に参加しています。

栄養状態に心配の方は、ぜひお声をかけて下さい。



この記事に関する問い合わせは、内線3200まで