

栄養科

みなさんこんにちは。

宇部リハビリテーション病院 栄養科です。

今回は、当院の管理栄養士や調理員、食事のご紹介をします。

栄養科の取り組み



管理栄養士・栄養士

私たち栄養科は、管理栄養士11名・栄養士1名、調理員25名
洗浄パート10名の計47名で、宇部リハビリテーション病院・
幸楽苑・通所リハビリテーション・デイサービス・グループホーム
・支援ハウスに毎食約300食提供しています。患者様・入所者様の
ために、毎日美味しく安全な食事作りに努めています。

また、各病棟に1名ずつ管理栄養士が配属されており、1人ひとり
に合った栄養量を設定し、日々モニタリングをしながら患者様に寄
り添った栄養管理を心がけています。

チーム医療にも積極的に参加しています。NST（栄養サポート
チーム）、摂食嚥下チーム、褥瘡チームに在籍しており、
必要時すぐに栄養介入出来る体制づくりをおこなっています。



厨房の様子

食事の紹介

当院の食事形態は、嚥下（のみこみ）の機能に合わせて
「常菜」「軟菜」「刻み菜」「ソフト菜」「嚥下食」の5
種類あります。上手に箸を使用出来ない方には一口大に
切って提供したり、摂取量が少ない患者様には少量高カ
ロリーの栄養補助食品を取り入れ、無理なくお食事出来る
ように工夫しています。

また、見た目でも楽しんでいただけるように盛付を
工夫したり、季節感を感じていただけるよう年14回の
行事食を取り入れています。



患者様・利用者様のお食事や栄養管理についての問い合わせがありましたら

お気軽に管理栄養士までお声がけください。

今後は、行事食や栄養科の取り組みについてご紹介します♪

また、一緒に働いてくださる調理員さんを募集中です。詳細はハローワークの求人表をご覧ください。