



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。
今回は敬老の日の行事食・褥瘡学会について
ご報告いたします。



行事食



メニュー

- 型寿司
- 鱈の照り焼き
- 胡瓜の和え物
- ケーキ

お寿司とケーキを提供し、敬老の日をお祝いしました。



褥瘡学会



「第26回日本褥瘡学会学術集会」が
令和6年9月6日(金)・7日(土)にアクリエひめじ
(姫路市文化コンベクションセンター)にて開催されました。



褥瘡対策委員
栄養士のコメント

今回初めて学会に参加させていただきました。
褥瘡は「つくらない」ことがとても重要であり、
様々な要因をアセスメントし、「栄養管理」も
含めて適切な予防ケアをしていくことが大切だと
改めて実感しました。今後も患者様一人一人に
適した栄養管理を行い、褥瘡対策に努めて
まいります。

患者様・利用者様のお食事や栄養に関するご相談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。

今後も活動報告では、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。

