

当院では365日×3食
すべて違う献立を提供します。
おいしい食事は生きる力。

食事を入院中の楽しみに
思ってくれる患者さんも
少なくありません。

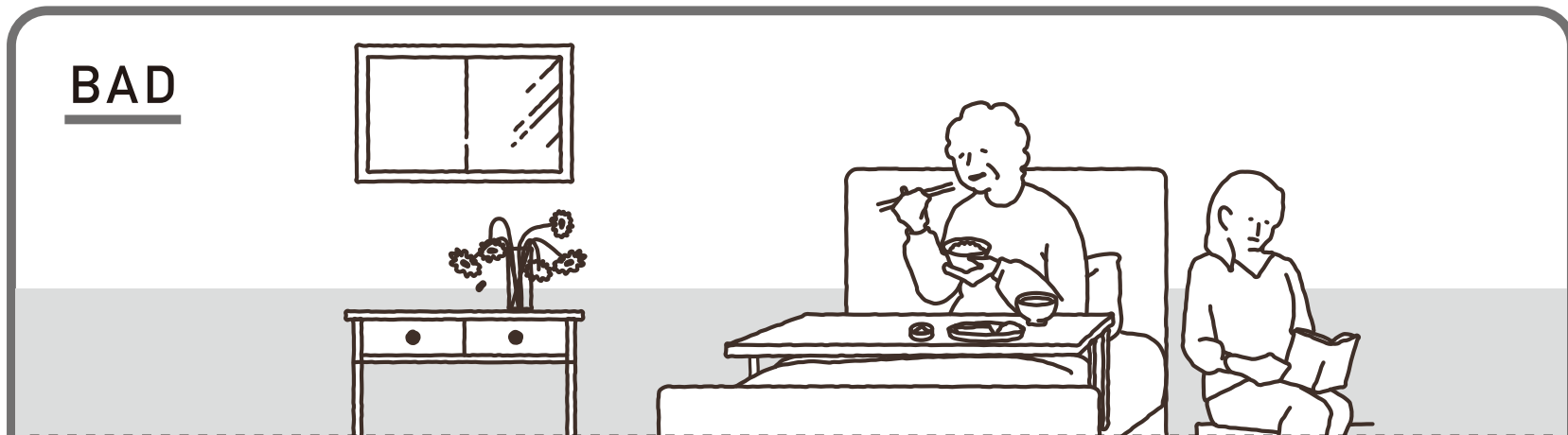


博愛記念病院 月刊広報誌

2024.11
FREE PAPER

みんなにうれしい食事を提供します

BAD



GOOD



食堂

摂 取る栄養が不足していたり偏っていたりしていると、病気と闘う力も、リハビリテーションにより身体機能を回復させる力も養うことができません。いくら最新の治療を行っても、栄養状態が悪ければ良好な成果は期待できません。そのためHMWでは、栄養状態の改善は疾病治療と同時に進むべき極めて重要な取り組みとして位置づけています。

食事が十分に摂れない患者さんに対しては、管理栄養士が訪問して声を聴き(ミールラウンド)、好みや状態に応じて食事内容をアレンジします。あらゆる状態の患者さんに適切な栄養を提供するために、嚥下調整食や付加食など豊富な食形態を用意しています。付加食のバリエーシ

ンが約80種類もあるのは、ほかにはないHMWならではの特長でしょう。

献立以外でも、患者さんが食べたいものや食べられるものがあれば、病院で作ったり買ってきたりして対応します。家庭の味なら食べられる患者さんの場合は、ご家族からの持ち込み食も積極的に受け入れます。このように、患者さんが少しずつでも食べる量が増えるよう柔軟に工夫するのが、私たちの食事に対する姿勢です。

栄養面だけではなく、「楽しみ」としての食事も重要視してきました。年間20回の行事食や週1回の郷土料理、献立調理コンクールで入賞した献立など、季節感や変化に富んだ食事を提供。患者さんの声に耳を傾けながら、日々の食事を楽しめるよう工夫しています。

Staff Comment



回復期リハビリ病棟担当
管理栄養士
福崎 友菜 Yuna Fukuzaki

当院では手作りの栄養補助食品や嗜好食を常時準備し、食欲がなくても「甘いものなら」「お刺身なら」などの声に迅速に対応できるようにしています。病棟スタッフが常に患者さんの活動内容や食事に関する声を届けてくれます。患者さんがだんだんと食べられるようになったり、体力がついて元気に退院されたりする姿を見ることが励みになっています。



手作りの栄養補助食品や嗜好食の一部。



HAKUAI PHOTO SNAP



長く暑い夏が終わり、樹々も美しく色づいてきました



定期的な研修会では、多くの職員が研鑽に励んでいます



急性期病院の職員を招き、地域交流会を開催しました



ハロウィンにデイケア利用者さんにスイーツを提供しました



HMWグループ独自の、調理ライセンス試験が始まりました

information:

「脳科学×AI」最新の医療用BMIの導入決定!

今年3月に医療用機器として承認された最新の医療用BMIを当院に導入します。脳が本来持つ「治る力」を活性化し、治療が難しいとされる脳卒中後の運動麻痺の回復が期待されています。詳しくは次号で!



*画像提供:株式会社LIFESCAPES

入院の受け入れやそのほか、なんでもご相談ください!

医療法人 平成博愛会
博愛記念病院
HAKUAI MEMORIAL HOSPITAL

088-669-2166

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町惣田9
☎ 088-669-3362 ✉ info@hakuaihp.jp

当院について
詳しくはこちら! /



博愛記念病院