

今回は8月4日【<sup>ちな</sup>栄養の日】に因んで、自衛隊札幌病院で入院中に提供されている【患者給食】について、お知らせします。

## 1 患者給食とは

病院における患者給食は、治療や健康管理の一環として重要な役割を担っており、医師の治療方針に基づき、患者さん個々の病態や身体の状態に合わせ「食事指示箋」により調理されるもので、通常の隊員給食とは異なり、治療食といえるものです。

## 2 患者給食の分類

通常の食事と同じような「常食」や病態に合わせて栄養素を調整した「エネルギーコントロール食」や「たんぱく質コントロール食」「脂質コントロール食」、胃腸の状態に合わせた「軟食(粥食)」、年齢に合わせた「小児食」等があります。

## 3 自衛隊札幌病院患者給食の献立

当院の患者給食においては季節柄に合わせた「行事食」、患者さん皆様に好評の「お楽しみ献立」、また「新メニュー」を常に考案し入院生活の潤いとなるよう努力しております。

**\* 管理栄養士2名で献立を起案、ベテラン調理班で調理を実施しております。**

\* 下記は一例です。

月	行事食	お楽しみ献立	新メニュー
1	いちごの日:いちごのデザート	天ぷら盛り合わせ	ぶりと焼き大根の照り煮
2	バレンタイン:チョコバナナ	牛ヒレステーキ	肉じゃがカレー風味
3	ひなまつり:ちらし	ステーキ丼	しらすの和風パスタ
4	春巻きの日:五目春巻き	たけのこご飯	鶏肉の利休揚げ
5	こどもの日:ちらしすし	天ぷら盛り合わせ	とんかつパプリカソース
6	父の日献立:野菜入りミートロフ	牛ヒレステーキ	ガパオライス
7	七夕:天ぷら、そうめん清汁	うなぎ蒲焼丼	そうめんチャンプル
8	土用丑の日:うなぎの混ぜご飯	牛ヒレステーキ	たこ塩から揚げ
9	敬老の日:天ぷら盛り合わせ	牛ヒレステーキ	れんこんハンバーグ
10	ハロウィン:かぼちゃプリン	松茸ご飯	しめじとツナのドライカレー
11	文化の日:赤飯	牛ヒレステーキ	生姜鍋
12	クリスマス:ロースチキン、ケーキ	牛ヒレステーキ	トマトポトフ

お楽しみ献立:牛ヒレステーキ



行事食 クリスマス:ロースチキン、ケーキ

