■■　川崎市の病院の食事紹介―その⑤―　■■

川崎市立　川崎病院

川崎市川崎区新川通　12－1
Tel　044－233－5521
http://www.city.kawasaki.jp/32/cmsfiles/contents/0000037/37856/kawasaki/index.html

食養科食事方針	
1. 衛生管理を徹底し安全な食事を提供します。 2. おいしい食事を提供し、治療効果を高めます 3. 自己能力の向上に努め、チーム医療の一翼を担います。	【病床数】　病棟数　733床 【食事提供数】1日　約1300食 【食事時間】　朝食　8時 昼食　12時 夕食　6時

私達川崎病院食養科では「治療の一環として安全でおいしい食事を提供」という食養科理念のもと、治療食はもちろん、段階的嚥下障害食により、口から食べることにこだわった栄養管理を行っています。

献立は28日のサイクルメニューを基本に、季節の食材を取り入れ、年19回の行事食を組み込んでいます。常食については毎日朝夕それぞれ2種類の献立の中から選択をすることができます。

また月4回、糖尿病診療連携委員会による入院、外来の患者さんと家族を対象とした糖尿病教室を行っています。

＜一般食＞

ヒレカツ

ひじきご飯に軟らかいヒレカツ、漬物と赤だしが付いた選択メニューの一番人気です。

普段のみそ汁は白みそですが、この日はこだわって赤みそを使っています。

白身魚のバター焼き

パンメニューのお魚のおかずとして大ぶりのむきえびと白身魚、にんじん、ブロッコリー、たまねぎ、しめじと彩りのよい野菜を使って、盛りつけにもこだわった一品です。

＜嚥下食＞

すり身のグリーンソース

6段階の嚥下障害食の5番目の軟菜食Ⅰのおかずです。下でつぶれる柔らかさとクリーミーな味、さけのピンクとグリンピースの緑がきれいな一品です。

産科のお祝いデザート

こどもの日のオムライス