

済生会中央病院 当院の食事について

栄養管理科

栄養管理科では1日80種類、約1100食の食事を作っています。おいしく安全な食事を食べていただくためにニュークックチルシステムで食事を提供しています。

また夕食は、18時に栄養管理科の職員が患者さんのベッドまで運んでいます。

1.ニュークックチルシステム

①ニュークックチルシステムとは

加熱調理後に90分以内に3℃以下に冷却し、チルド庫で3℃以下のままで保存して冷たいまま盛り付けして食事を出す直前に配膳車で再加熱します。

②ニュークックチルシステムの利点

衛生と適温

急速冷却することで細菌が増殖しやすい10～60℃の温度帯を短時間通過させ、配膳直前に配膳車で再加熱し食事を提供するため「加熱後2時間以内に喫食すること」という大量調理マニュアルに記された決まりを確実に実施することで安全性が確保されます。

③1日の塩分量について

一度冷やすことによって少ない塩分量で煮物などは材料に味がしみこむため、塩分量を減らすことができます。

日本人の平均食塩摂取量は男性で10.8グラム/日・女性で9.1グラム/日、平均で9.9グラム/日となっています。(平成29年国民健康・栄養調査の結果より)

日本人の食事摂取基準(2015年版)の目標値は「男性8グラム未満/日・女性7グラム未満/日」のため、当院では一般常食の塩分量はニュークックチルの利点を生かして8グラム/日未満で作成しています。



当院 一般常食の献立例

- ・ごはん
- ・鮭の黄金焼き
- ・大根おろし
- ・パック風味しょうゆ
- ・煮付け
- ・浅漬け
- ・カットパイン
- ・エノキのスープ

2. 選択メニュー

一般常食を召し上がっている患者さんは、毎日の昼食、夕食の主菜について2種類の献立から選択できます。



A献立: キンメダイのムニエル



B献立: ポークソテートマトソースかけ

3. 行事食

入院中少しでも食事を楽しんでいただけるよう、季節の行事に合わせてメッセージカードを添えて行事食をお出ししています。



元旦 夕食

行事食一覧

1月1～3日	正月（おせち）	7月	土用の丑の日
2月3日	節分	8月	夏の献立
3月3日	ひなまつり	9月	お月見
4月	春の献立	10月31日	ハロウィーン
5月5日	こどもの日	12月22日	冬至
6月	初夏の献立	12月24日	クリスマス
7月7日	七夕	12月31日	大晦日（年越しそば）

4.祝い膳

ご出産された方には、お祝いの気持ちを込めて祝い膳をお出ししています。



牛肉の赤ワイン煮込み



真鯛のポワレ



伊勢海老のサラダ



デザート