

栄養管理室って？何してるの？ ～Part2 管理栄養士編～



みなさん、こんにちは。管理栄養士の加来と申します。
今回は、病院管理栄養士がどのような仕事をしているかを
紹介していきたいと思います。

当院は、★がん ★脳卒中 ★循環器を3本柱とした
病床数370床の急性期病院です。

この3本柱に対応する献立作成や栄養指導、栄養相談を担っているのが当院の
管理栄養士です。

献立作成

発注・検収

献立作成では、治療や再発予防のための献立を作成し、治療食として患者様へ
提供させていただいています。

栄養指導

栄養相談

チーム医療参画

栄養指導では、生活習慣病の治療や再発予防を目的に、各患者様の生活習慣に
合わせた食事療法の提案を行っています。

栄養相談では、疾病や治療の副作用で「ご飯が食べられない」、「口内炎が痛く
て食事が進まない」方へ聞き取りを行い、食事内容を検討していきます。

また、チーム医療として担当病棟や栄養サポートチーム(NST)、嚥下チームな
どへ参画し患者様の適切な栄養管理に努めています。

入院・外来にて栄養指導をご希望の際は主治医や栄養管理室にご相談ください。

☆減塩簡単レシピをご紹介！

カレームニエル(84kcal 塩分0.4g)
材料1人前
白身魚 60g
塩 0.2g
コショウ 0.01g
カレー粉 0.5g A
小麦粉 5g
油 2g

①Aの調味料を魚にまねばなくつける。
②フライパンを熱し、油をひいて、皮面から
中火で焼き、火が通ったらひっくり返す。
③ごはんが熱い色が付いたら完成。

手づくり混ぜだし(150ccあたり塩分0.15g)
材料(できあがり1600cc程度)
水 800cc
しょう油 6g
昆布 12g
①昆布は約1cm幅で裏面を軽くぬき、
水とだし液に入れ、弱火で煮る。
②煮立つ直前に昆布を煮だしし、
しょう油を一緒に加える。
③静かに1分煮、再び沸騰し始めたら
火を落とし、どの季節でも2分煮こ
き減塩だしの完成。

手づくり減塩醤油(10g)
材料(できあがり100cc程度)
手づくりだし 80cc
減塩醤油 80cc
酒 40cc
①酒は煮切ってアルコールを飛ばす。
②手づくりだし、酒を加える。
③全てを分量通り混ぜ合わせれば完成。

手づくり減塩醤油にレモンや酢などを
プラスするともっと美味しく楽しめます！

栄養指導を受けてみませんか？
患者様の生活習慣を伺い、個人に合わせた食事療法を提案します。
鹿児島医療センター 栄養管理室 管理栄養士

