



当院ではみなさんに美味しい食事を提供するために、さまざまな工夫を凝らしています!

- ☆今までの病院食のイメージとは一風変わったメニューを取り入れています。
- ☆行事食や旬の食材を使用し、季節感のある献立作りを心掛けています。
- ☆食材選びには、「鮮度」「品質」「国産品」など、さまざまなこだわりを持っています。
- ☆できる限り適温で召し上がっていただくために、保温食器を使用しています。
- ☆塩分は高血圧予防の観点から、1日の基準量を**8.0g以下**(日本人食事摂取基準より)としています。
- ☆日々の食事をよきものにするために、年に数回、嗜好調査を行い、献立の見直しに努めています。
- ☆毎日の衛生管理を徹底し、安心・安全な食事提供に努めています。
- ☆管理栄養士だけでなく、病院長、副院長、事務長も皆さんと同じ食事を食べ、食事内容の改善に努めています。

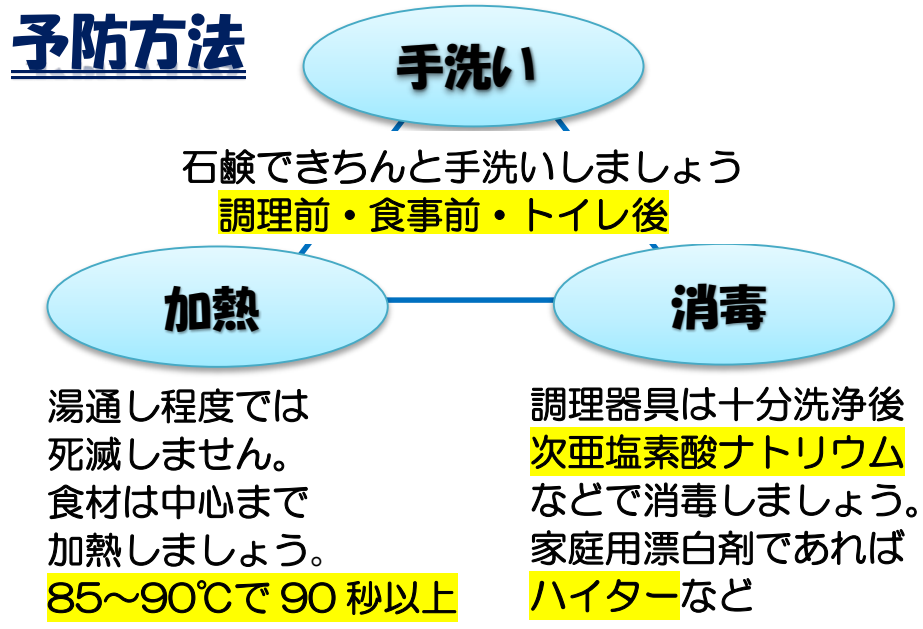


ノロウイルスの季節がやってきました!!

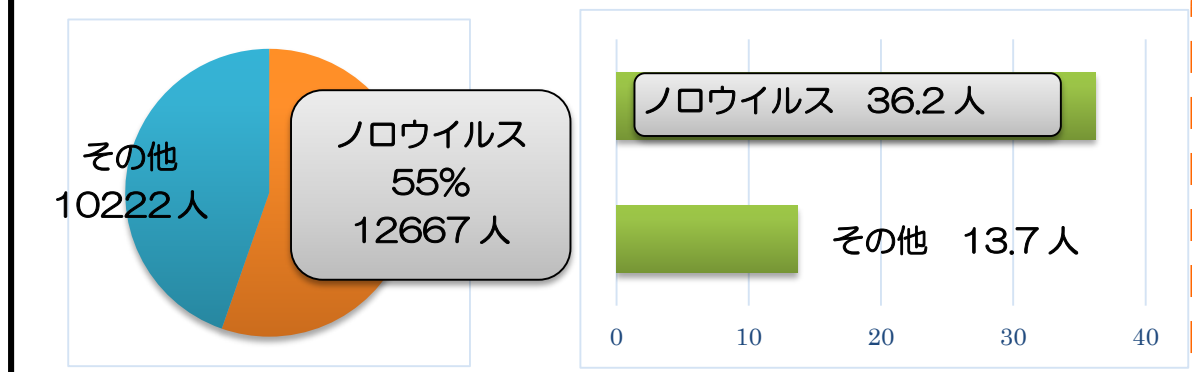


最新 NEWS

2015年の2月以降検出されたノロウイルスは遺伝子の変異してできた新型のノロウイルス『GⅡ・17』といわれています。まだ免疫を持っているヒトはおらず、すでに集団感染が発生したという事例もあります。広く流行する恐れがありますのでこれまで以上に予防対策に努めましょう!



ノロウイルスは食中毒の原因・患者数ともに第1位!



※厚生労働省：食中毒統計(平成22~26年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

風邪や感染症を防ぐ!
免疫力Upレシピ

鶏肉ときのこのバター醤油炒め

◇材料(1人分)(g)
鶏もも肉 60/塩コショウ少々
小麦粉 3/エリンギ 15/しめじ 15
ピーマン 8/赤ピーマン 8/酒 5/
みりん 6/醤油 6/バター 5/油 4

鶏肉ときのこを油でさっと炒めて調味料を絡めるだけ♪

鶏肉のたんぱく質 *細胞の材料になる
きのこのビタミンB *細胞の老化を防ぐ

八幡製鐵所の歴史

祝 世界文化遺産登録決定!

1901年(明治34年)に操業を開始した官営製鐵所を前身とする、釜石鉱山田中製鐵所に続く日本国内で2番目の製鐵所で、第二次世界大戦前には日本の鉄鋼生産量の過半を製造する国内随一の製鐵所となりました。また近年は近接するアジア市場への輸出拠点としての役割が強まっており、今後ますます注目が高まっています。



官営八幡製鐵所

がめ煮

由来は、博多弁のがめくる(かき集める)という方言からという説と昔は泥亀(すっぽん)の肉を使ったからという説があります。お祝いの意も込めて今月の行事食に福岡の郷土料理であるがめ煮をご用意しています。ぜひご賞味ください♪

今月の行事食
11月18日(水) 八幡製鐵所起業記念日