

# 11月 栄養課だよ!

～11月の行事食「秋の行楽弁当」～



◎11月の集団栄養教室「高血圧症」◎



## おしながき

- ・栗ごはん
- ・天ぷら
- ・炊合せ
- ・白菜のおかか和え
- ・フルーツゼリー



## おしながき

- ・かにかまピラフ
- ・白身魚のカレー粉焼
- ・彩り野菜のコンソメ炒め
- ・きのこのマリネ
- ・アスパラガスのソテー
- ・ぶどうゼリー



今月は「高血圧症」についてお話しさせていただきました。今回は0.3gのパック塩を用いて、〇gの塩分はパック塩何袋分であるかを実際に目で見てください、いかに普段の生活で塩分を摂っているかを視覚的に理解していただきました！お弁当も酢やカレー粉などを使用し、減塩の工夫をしています♪



## 今月の栄養課



京都栄養医療専門学校より管理栄養士養成過程の学生2名が

臨床実習に来られました！

11/7(月)～11/18(金)の間、実習生の受け入れを行いました！実習の中では、厨房業務やNST回診・褥瘡回診への同行、患者さんのREE測定、NST委員会への参加、脳外科看護師によるJCS・MMTの説明、胃瘻造設の見学、透析患者さんへの集団指導など、さまざまな経験をしていただきました。管理栄養士やそれぞれの医療スタッフの業務について一部ですが学んでいただけたかと思います。ご協力いただきました医療スタッフの皆様、ありがとうございました。

◆実習中の様子…



厨房業務

写真中の男性については後ほど…



REE測定

JCS・MMTの説明



NST委員会

○第9回 透析教室○

透析患者さんに向けて集団教室も開いていただきました！ハキハキとしっかりお話をされ、透析食における注意点や簡単レシピなど手作りのかわいい資料も作成していただきました♪  
集団に向けて話をするという事は病院の管理栄養士という職種に就かずとも必要な能力なので、また別の場所でもこの経験を活かしていただければ幸いです☆



## ★NST委員会～経腸栄養剤の種類・投与について～★



11/18(金)のNST委員会の中で、ネスレヘルスサイエンスの方から経腸栄養剤について、基本的なことから合併症発生時の対応についてお話をいただきました。経腸栄養については下痢や嘔吐などの投与に伴う合併症が発生することがあります。その時にどのように対応するのが適切であるか、実際の臨床の場でも活かしていきたいと思えます！

### 新入職員のご紹介

11月1日より栄養課に新しいメンバーが加わりました！

これまで培ってこられた知識量がとても豊富で栄養課内の辞書となっていていただきます♪  
これからの抱負についてお話を聞いてみました。

がんばります。  
栄養士は患者さんの笑顔がどれだけ作れるかの勝負だとおもっています。会ったら忘れられない栄養士を目指して頑張っていきたいです。

