



栄養部では、管理栄養士・調理師合わせて20名のスタッフが、理念である「安全・衛生・美味しい」を基本に患者さん一人ひとりに合った栄養と食のサポートを行っています。病院での食事が治療食としての役割だけでなく、「食べる楽しみ」となるよう行事食や地産地消・季節感のある献立などを取り入れ、給食管理と栄養管理の両面からサポートするのが栄養部の役割です。

食事をどこよりも安く安全・安心なカタチで提供するために今年から農園を新設し産地直送を実現しました  
 ~その日に使う野菜をその日の朝に自分の畑から穫って調理するから、とっても新鮮で美味しいんですよ~

農業一年生 もしかか見習い中ですよー!



西根のほうれん草は日本一  
 いやあ〜慎二ほうれん草は  
 本当に美味しい。だって  
 生で食べられるんですよお  
 調理師は野菜を作れてこそ  
 プロなのだ!

土壌作りにもこだわり  
 化学肥料は使わず  
 堆肥を基本に  
 しています



八幡平は山菜の宝庫  
 筍、わらび、ふき等の  
 旬の素材を仕入れるため  
 山菜取りにも行きます。



“農園” 開拓者

TPPや放射能に負けない!  
 地元産の食材を無農薬で  
 安くて、安心して食べられる  
 食材をモットーとしています。  
 栄養士は、赤いトラクターを  
 使いこなしてこそプロなのだ!



オーガニック  
 有機野菜は、人と環境  
 にやさしいのです



期待の新人紹介!

やまこざわたつや  
 流れ板 山子澤達也!

包丁一本♪ さらしに巻いて〜♪  
 料理人としての腕前を上げるため  
 ホテルで7年間修業を積み  
 今年当院に就職しました

写真とる時はマスクはずせ!  
 (部長より)



Newヒロイン  
 今年の春に調理師学校  
 を卒業したばかりの  
 みやがさき さおり  
 宮賀崎早織です  
 まずは、包丁を研げるようになれ!  
 (先輩調理師より)



メッセージカードとお誕生日のお祝い

季節毎にメッセージカードをお食事に付けて入院  
 生活に少しでも潤いや季節を感じていただき、  
 誕生日を迎えた方にはデザートを盛り合わせ、  
 ささやかなお祝い膳を提供しております。



管理栄養士もチーム医療の一員 栄養の進歩 NST

栄養サポートチーム(NST: Nutrition Support Team)とは様々な医療スタッフがチームを組み、患者さんに最もふさわしい方法で栄養状態を良好に保つことを目的とするチームの事です。当院では、医師・看護師・薬剤師・検査技師・ST・管理栄養士・事務局などで構成して食欲が低下したり体重が減少したりする栄養障害の因子をいち早く見つけ、患者さんの栄養状態の改善に努めています。

