

特集

サルコペニアおよび ロコモティブシンドロームと 栄養

- ・サルコペニアおよびロコモティブシンドロームにおける栄養の重要性
- ・サルコペニアの診断と評価
- ・サルコペニア予防・改善に有効なたんぱく質・ビタミンの摂取
- ・ロコモティブシンドローム予防・改善に有効なミネラル・ビタミンの摂取
- ・サルコペニア・ロコモティブシンドローム改善のための栄養介入
- ・ロコモティブシンドロームを予防する食生活
→求められる新型栄養失調対策

トピックス

サルコペニア肥満に関する最新の知見

慢性腎臓病におけるリン管理
→リン添加物の話題

Reportage

こどもには最新情報
千葉県がんセンター栄養科

平成24年 国民健康・栄養調査
結果の概要 (抜粋)

スームアップ

資料



こんだてじまん

社会医療法人 一宮西病院・愛知県
看護会

山田宗範・根本蓉子・草間ゆりえ・塩澤大樹

食材の発注から献立作成・調理・配膳・下膳に至るまでトータルマネジメントできる環境を整えており、柔軟で鋭敏な対応を可能としている。ベッドサイドへうかがいがい患者様の思いを抽出、反映させ満足度の向上に寄与している。



じまんの一品

アールグレイブレンドケーキとフルーツの盛り合わせ

産科食のおやつで提供されるシフォンケーキに用いる紅茶は、茶葉の香りが失われにくいアールグレイを使用。飲み物は母乳分泌を促すとされるハーブティやカフェインゼロのたんぽぽコーヒーなどを提供している。



常食 のっぺい煮

隣市の特産品であるぎんなんを使用している。種々の野菜の甘みと、練り物からの旨味が出たのっぺい煮は彩りも鮮やかであり、食欲をそそる一品である。



特別食 焼きあじの南蛮酢

エネルギーコントロール食はボリューム感が出るよう、使用する食材や盛り付けに配慮している。また、味づけにはとうがらしや香味野菜、酢などを利用し、減塩食でもおいしく食べられるように工夫を凝らしている。

給食の現状

食種 内訳 1日平均人数(名) 総人数に対する割合(%)	
■一般食	
常食	78(24.1)
全粥食	36(11.1)
小児食	3(0.9)
幼児食	3(0.9)
離乳食	1(0.3)
高齢後食	1(0.3)
降下食	15(4.6)
濃厚流動食	5(1.5)
産科食	5(1.5)
■合計	324(100)

■特別食	
エネルギーコントロール食	105(32.4)
たんぱく質コントロール食	8(2.5)
脂質コントロール食	9(2.8)
易消化食	40(12.3)
濃厚流動食	15(4.6)