秋 号

栄養科だより

慈誠会　徳丸リハビリテーション病院　栄養科　藤田　2024年9月1日

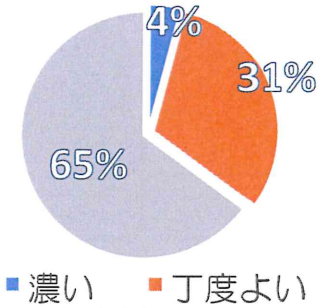
暦上では秋。朝夕は過ごしやすくなってきていますが、
9月になってもまだ日中は暑い日が続いています。
気温の変化や夏の疲れなどにより体調を崩しがちなので気をつけましょう。
運動の秋・読書の秋・食欲の秋！さまざまな楽しみ方で秋を満喫しましょう！

令和6年　7月　嗜好調査　結果

アンケートのご協力ありがとうございました！

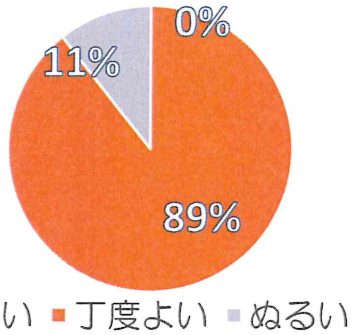
7月8日から7月12日の5日間で78名の患者様にご協力いただき、
お食事・栄養科だよりに関するアンケートを実施いたしました。
皆様のご意見をもとに、より安全でよりおいしいお食事の提供を目指し、
努力していきます！

1.味付けはいかがですか？

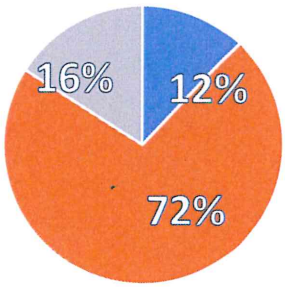


≪ご意見≫
サラダ・あえ物うすい
汁がしょっぱい
甘すぎる
味の濃さがバラバラ
特に塩味が強い

3.食事の温度はどうですか？

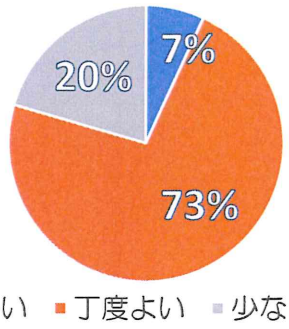


2.お食事の量はいかがですか？



≪ご意見≫
汁の量が少ない
主食量が多い

4.品数はいかがですか？



5.入院中、おいしかった料理はありますか？

全部　ほっけの塩焼き　けんちん汁カレー　酢の物
味の濃い物　鯖　鶏肉の料理　ハンバーグ
骨がない魚　ようかん　プリン　麻婆豆腐
オムライス　南蛮漬け　赤飯　果物　甘い物

6.入院中、食べたい料理はありますか？

お寿司　餃子　焼きそば　エビフライ　酢豚　冷やし中華
エビチリ　ぶり大根　メロン　ハンバーグ　レバ炒め
そうめん　そば　揚げ物　ジュース　ヨーグルト　すき焼き
パスタ　かつ丼　イワシの干物　ハムエッグ　とんかつ　芋ご飯

7/26・8/23
冷やし中華を
提供したよ！

7.入院中、好まない料理はありますか？

お粥　なす　付け合わせ
オクラ　甘い物　人参料理
朝の主菜　固い物　そうめん

8.そのほかご意見

- 肉が固い
- パンの日にスープをつけてほしい
- おかずが少なく、主食を残してしまう
- 軟飯美味しい
- 麺とパンの日を増やして欲しい
- 味にメリハリが欲しい

皆さまのご意見を参考に
献立を提案していきます！

9月おすすめ献立

9月16日（月）

栗おこわ
舞茸のお吸物
さんまの塩焼き
ぶどう
牛乳

キノコがおいしい季節です
しいたけ・しめじ・エリンギ・エノキ・舞茸・松茸など
種類が豊富で**ビタミンB類**や**ビタミンD**、
ミネラル、**食物繊維**などを多く含むキノコは
便秘解消や**生活習慣病**の予防にも役立ちます。
低カロリーで栄養たっぷり！焼いても良し！炒めても良し！
これからの季節は煮たり、お鍋の具材にするのもおすすめです！

7月行事食は・・・

七夕献立

でした

7月5日（金）

七夕三色そうめん
かぼちゃチーズ焼き
レタスサラダ
七夕ゼリー