

入院中のお食事について



吉川病院では、施設内厨房で調理を行っております。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、出来立てのお食事をすべての患者様にお届けします。

献立はサイクルメニューにし、長期入院でも飽きの来ない献立作りを心がけております。

また、行事食や年4回(6月、9月、12月、3月)季節に応じた新メニュー提案を行い導入。患者様により一層お食事を楽しみにしていただけるよう取り組んでおります。

そして、入院中の患者様、おひとりおひとりの状態に適したお食事を提供します。

今後も、安心安全で美味しい食事を提供するよう努めてまいります。

患者さまの体調管理について

患者様の体調管理について、管理栄養士が患者様のお食事中に病棟を訪問し、食欲や食形態、提供量や摂取量などを確認します。また、体重の変動やリハビリテーションに応じて、お食事内容を調整しています。ほかにも、高度の栄養不良の患者様には多職種と連携しながら栄養管理を行なっています。