

ひとてまプロジェクトについて

ひとてまプロジェクト

病院長とともに、普段の食事に「ひとてま」加えることで、『見た目から美味しいホテルのような食事』の提供をめざし、2017年度から当院の食事満足度向上を目指して『ひとてまプロジェクト』を開始しました。2018～2022年にはホテル料理長の指導を受け、現在も「美味しい食事の提供」を追求し続けています。

★★★★ソースレシピ★★★★

昨年度は当院の職員や調理師・実習生を対象に「ひとてまソースレシピコンテスト」を開催し、自慢のソースを募集し上位のレシピを当院の献立に取り入れています。

100を超える募集の中から審査を行い、17種類のソースを提供中です。



甘酒トマトソース



梅酢みそだれ



魚介マリネソース



怪味ソース



豆腐クリームソース



ハニーバターレモンソース



梅香るスタミナ
ドレッシング



アップル&チーズソース

★★★★ワゴンサービス★★★★

月に1回、常食、学童食、ひまわり食、すずらん食、軟菜食、生物禁止食、クリーン食を提供している患者さまを対象に、病棟へ手作りデザートを提供しています。入院中のささやかな楽しみになれば幸いです。



9月・10月
タルトパーティー



11月・12月
トライフル&ワッフル

くす通信

第274号
2023年12月1日

国立病院機構熊本医療センター 発行

管理栄養師より

入院中の食事について ひとてまプロジェクトについて



「くす(樟)」の由来について

くす(樟)は常緑の広葉樹で、熊本城内に多く見られます。種々の精油成分を含み、良い香りがします。樟脳をはじめ様々な薬用成分が抽出されるなど有用な薬用樹でもあります。また、くすし(薬師)とは、医師のことを指し、くすしぶみ(薬師書)は医術に関する書物のことを言います。本誌はこの「くす」にあやかり、健康な生活を送るために情報を提供しております。お気軽にお読み下さい。

入院中の食事 について

栄養管理室 管理栄養士

おかだ あやか

岡田 郁香



適切な食事の提供

栄養管理室では、疾病の治癒・病状回復促進を図ることを目的に医師の指示による食事処方のもと、症状に応じた適切な食事の提供を心がけています。また、徹底した衛生管理のもと、患者さまの入院中の楽しみにつながるよう季節を意識した献立作成や「ひとてま」を心がけた調理に努めています。

食事の内容

個人の治療、体格に合わせた栄養成分管理を行っており、一般食と特別食を提供しています。

- 一般食… 常食・学童食
- 特別食… 軟菜食・流動食・エネルギーコントロール食・脂質コントロール食・たんぱく質塩分コントロール食・塩分コントロール食・貧血食・低残渣食・易消化食・幼児食・離乳食・形態調整食・咀嚼嚥下機能低下食・食欲不振食・生物禁止食・検査食・濃厚流動食等

食事時間

朝食 8時

昼食 12時

夕食 18時

今回は、当院のイベント食である「選択メニュー」「行事食」「季節の御膳」「ひとてまプロジェクト」「ワゴンサービス」を紹介します。

★★★★選択メニュー★★★★

朝食と週2回（木・金曜日の昼食）、常食・学童食を提供している患者さまを対象に、選択メニューを実施しています。

今回は「シェフの気まぐれメニュー」として、調理師の考案した献立を紹介します。



春野菜と豚肉の小春煮
桜えびうどん



ココナッツミルクの
スープカレー



シーフードガパオライス

★★★★行事食★★★★

入院中でも、行事を楽しんでいただけるようにカードを添えて提供しています。



お正月



節分



七夕



土用丑の日



クリスマス



大晦日

★★★★季節の御膳★★★★

季節の御膳では「変わりご飯」をテーマに、季節を感じることが出来るよう主食にこだわり、日々の食事では味わえないメニューを提供しています。患者さまからも季節を感じることができると好評です。



春御膳



神無月御膳



秋御膳

国立病院機構熊本医療センター

- 診察日 月曜日～金曜日
- 休診日 土・日曜日及び祝日
年未年始（12月29日～翌年1月3日）
- 受付時間 8：15～11：00
〒860-0008 熊本市中央区二の丸1-5
TEL 096(353)6501(代表)
FAX 096(325)2519
H P <https://kumamoto.hosp.go.jp/>

※ 形成外科のみ受付は、水曜日以外の13:30～16:30となります。

※ 一部の科では、午後に予約診療を行っていますが、新患、予約のない方の午後診療は行っておりません。急患はいつでも受診できます。