

栄養だより 春・夏号

発行：
西宮すなご医療福祉センター
栄養室



お待たせしました！！

冷菜にも **ソフト食** 導入しました！！

2015
年

すなごでソフト食を開始(温菜のみ)

当時から使用している増粘剤は加熱が必要な為、冷菜は対応出来ませんでした。

2022
年

冷菜ソフト食検討

数年前より、冷菜もソフト食があれば嬉しい！という職員の声を頂くようになり、ソフト食導入に向け、リハビリ職員をはじめ、関係職員へ試食会を行い、すなごの理想の形に仕上げる

2023
年

4月3日より冷菜ソフト食を提供開始

職員から見て食材がまとまっているので、口から流れ出る事が減った印象がある。食事中、疲れることなく最後まで食べている。等感想を頂いています。

まだまだ改良が必要なソフト食ですので、ご意見・ご感想お待ちしております。

(下記写真、左⇒普通食 右⇒ソフト食)



ゆずサラダ



青じそサラダ



チーズサラダ

＊揃っていますか？非常食＊

日本全国で最近地震が増えてきています。今一度、非常食の見直しをお願いします。災害時、救済活動や支援態勢が整うのは発生から**3日目以降**といわれています。そのため非常食は、最低でも**3日分**は用意しておきましょう。

- ・水は1人1日3Lは必要
- ・そのまま食べれる食材がおすすめ
- ・携帯等予備充電をしておきましょう
- ・スーパーの袋も用意しておくとう便利です
(ラップ代わり、手袋代わりにもなります)



これから夏にかけ、熱中症対策も必要となりますので、今一度、お手持ちの非常食を見直してみてください。



今後の予定



7月

七夕
土用の丑



8月

詳細未定…

今夏の土用の丑の日は1度きりです。今年も美味しいウナギを準備しています。