

ゆーあーい

2021

発行責任者
地域医療センター長
副院長 中島 隆之



部門紹介

食養課

当院では入院中の治療、リハビリを支え、ADL、QOL向上に繋がる日本一美味しい病院食の提供と栄養状態の維持改善に向けた栄養管理を管理栄養士8名、栄養士1名、調理師19名一丸となり行っています。当院の病院食の提供は直営で行っています。患者さん一人一人の細かい個人対応、急なオーダーや変更にも随時対応しております。

盛岡友愛病院では都南地域の

銀河のしずくを
使用しています

「銀河のしずく」は
香り、粘りや硬さのバランスがとれた
炊きあがりの白さが美しい
若手県オリジナルブランド米です。
米の食味ランキングでは2018年から
2年連続で「特A」を獲得しています。

都南地域の「銀河のしずく」は若手県主催の
「銀河のしずく」頂上コンテスト(2018年)で
最高位の最優秀賞に輝きました!

お米は都南地区の銀河のしずくを提
供するなど地産地
消の食材を使用し、
既製品をなるべく
使用せず、食材本
来の美味しさを味
わっていたたくよ
う調理、当院の食
事摂取基準に沿っ
た病態に合わせた
献立作成を行って
います。



食形態については
STと連携し、患
者さん個々の摂食
嚥下状態に合わせ
た食形態の提供を
行っています。
行事食については
調理師が献立立案
を行い、野菜の
飾り切りなどで季
節感を感じられる
内容となっております。
年間36回提
供しております。
又緩和ケア病棟で
の誕生日食では調理
師手作りのパース
トケーキをサプ
ライズでお渡し
しております。



※友愛病院の公式
ホームページには
食養課特設ページ
にてより詳しく
紹介しております。



厨房内

パースデーサプライズ

