

# 栄養課の舞台裏

患者様のお手元に食事が届くまで...



① 献立

様々な病状・幅広い年齢の入院患者様に  
対応する為、パソコンを使って数十種類  
の献立をたてます。



② 下処理

大きさに気をつけて  
切っています。



③ 調理

この機械で蒸し物・焼き物  
全て行います。



④ 主菜の盛付

調理したものを、一口大に切る  
などして、工夫しています。



⑤ 主食の盛付

カロリー指示に従って  
分量を量っています。



⑥ 配膳車の確認

食事内容に誤りが無いかなど、  
一人づつチェックをしています。



⑦ 病棟への配膳

時間に気をつけ病棟に  
配膳車を運びます。



⑧ 患者様へ配膳

これで栄養をつけて  
早く元気になってください！



⑨ 下膳

食後のお膳をエレベーターに  
乗せ下膳車を降ろします。



⑩ 残飯処理

残飯を分別します。



⑪ 洗浄

いよいよ洗浄機に  
かけて洗浄します。



⑫ 食器乾燥

最後に乾燥・殺菌消毒  
を行います。

毎日、患者様に喜んで頂けるような食事を、栄養課職員一同で作っています。