2026年10月10日発行（毎月1回10日発行）第81巻第10号（通巻1637号）1946年7月29日第3種郵便物認可 ISSN 0385-8588 Gekkan hoken shinryō

月刊 保険診療

Journal of Health Insurance & Medical Practice

10
2026.Oct.
Vol.81 No.10
Ser.No.1637

特集／“食”と“医療”

～管理栄養士の全仕事～



医学通信社

世田谷記念病院

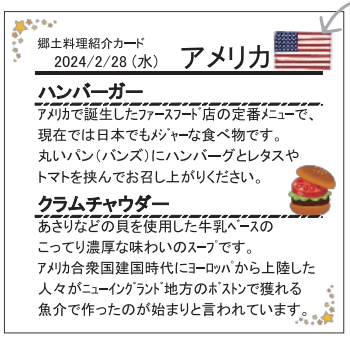
一般食

1食分 245円

郷土料理・国際料理

当院では，知的好奇心を刺激し，コミュニケーションの幅を広げるため，毎週，**日本の郷土料理または国際料理**を提供しています。47都道府県＋5カ国＝52週（1年）になるようにしています。

患者さんからは「**旅行しているみたい**」「**故郷の味で懐かしい**」など好評の声をいただいています。職員も同じ給食を食べているため，「地元新潟の郷土料理と言えば『たれかつ丼』だ！」などの意見が上がり，日々の献立をアレンジしている本部にフィードバックすることもあります。また，ベトナム出身の技能実習生向けに母国の料理を提供した際には，食堂に実習生の笑顔があふれたそうです。コロッケやハンバーグは各施設の厨房で調理しており，**手作りの味わいが摂取量アップの秘訣**です。





おしながき
- パン（バンズ）
- ハンバーグ
- 野菜サラダ
- フライドポテト
- クラムチャウダー
- オレンジ

栄養成分

エネルギー	695kcal
たんぱく質	28.0g
脂質	36.9g
炭水化物	60.1g
食塩相当量	3.4g

【特に人気のメニュー】
トルコ，ベトナム，北欧，イタリア，アメリカ，フィリピン，インドネシア，台湾





安岡病院

行事食

家族と食べるお花見弁当

患者さんにとって，食事は入院生活のなかで大きな楽しみであると同時に，治療や療養を支える大切な役割を担っています。理事長の「患者さんに少しでも『おいしい』と感じていただける食事を届けたい」という想いのもと，管理栄養士・栄養士・調理師が食事作りに取り組んでいます。

日々の食事には，**地元の米や野菜，醤油や味噌**など，地域で親しまれている食材や調味料を使用しています。また，**真空低温調理**を取り入れ，食材の風味や栄養素を保ちながら，やわらかく食べやすい食事を提供しています。季節や行事を食事からも感じられるよう，**年30回程度の行事食**を取り入れています。

緩和ケア病棟では，患者さんが自宅での食事に近い雰囲気を感じられるよう，**陶器の食器**を使用しています。また，毎週金曜日



おしながき
- 散らし寿司　・刺身（鯛・鯖）
- 天ぷら（海老・南瓜・春菊）
- 炊き合わせ（鶏肉・高野豆腐・椎茸・人参・絹サヤ）
- 白和え　・吸い物　・苺　・桜ようかん

栄養成分

エネルギー	685kcal
たんぱく質	34.0g
脂質	21.0g
炭水化物	111g
食塩相当量	3.0g



【主な行事食】
正月・七草・鏡開き・節分・バレンタイン・ひなまつり・花祭り・端午の節句・母の日・開院記念日・七夕・土用の丑の日・敬老の日・秋のお彼岸・冬至・クリスマス・大晦日など

【真空低温調理とは】
食材を生または表面だけ焼いた状態で調味料とともに真空包装し，低温加熱する調理方法。温度と時間管理を正確に行える，食品の酸化を防止しビタミンの損失を抑えられる，味しみがよい・均一に味を入れられる――などのメリットがある。

にはお茶会を開催し，季節に合わせた装飾や，ピアノやバイオリンなどの演奏が楽しめます。桜の季節には，デイルームの中央へ桜の木を飾り，家族と一緒にお花見弁当を囲む「**お花見**」を行い，食事を囲みながら穏やかな時間を過ごせるように尽力しています。

一宮西病院

産後食

1食分 730円

“毎日がお祝い膳”

産後の食事は，通常の入院食とは異なる“産後食”を提供しています。出産という大仕事を終えたお母さんへのお祝いとこれから始まる育児へのエールを込めて，“毎日がお祝い膳”を目指しています。

メニューは，**産後の体力回復や授乳に必要な栄養**を考えて，1日当たり2500kcalを基本に組み立てています。栄養面では，**たんぱく質80gを中心に，鉄分，カルシウム，葉酸，ビタミンC**を多く取り入れています。患者さんの気分を高めるため，鮮やかな見た目で“‘映える”ことも意識しています。**午後のおやつ**には，専属のパティシエの特製スイーツも提供します。

提供時は，シェフが病室を訪問し，レストランのように料理をサーブします。実際に患者さんの喜ぶ表情を見たり希望を聞いたりすることで，**メニュー開発やサービスの向上**につなげています。

追加料金は徴収せず，入院時食事療養費の自己負担分のみとしています。「『また，一宮西病院で出産したい』と思っていただける病院でありたい」という院長の意向が反映されています。

【特に人気のメニュー】
・ロブスターのグリル ホワイトソース掛け
・牛肉の朴葉くるみみそ焼き
・ブルスケッタ



おしながき
・ふわふわオムライスのデミグラスソースかけ
・オニオンスープ
・コールスローサラダ
・シェフの手作り蟹クリームコロッケ
・２種メロンと巨峰の盛り合わせ

栄養成分	
エネルギー	760kcal
たんぱく質	29.8g
脂質	22.1g
炭水化物	110.4g
食塩相当量	3.6g





