

B a N a N a

4・5月
合併号



様々なイベントや催しが各地で行われ、かつての賑わいや日常へと近づきつつあります。栄養科においても制限緩和とともに、患者様サービスをより一層充実出来るよう励んでまいります！患者様・利用者様・地域の方々に近い栄養科を目指して☺



手作りお菓子の日



4 南病棟
いちごのムース



3 南病棟
ミルクレープ



4 北病棟
桜餡のシュークリーム

いちごや桜を使った色鮮やかな春らしいお菓子上がりました。普段はなかなか食事が入らない患者さまも、甘い香りのデザートを目にすると進んで手を伸ばされ、最後までおいしそうに食べられていました(*^-^*)



「いただきます〜」

「ん〜おいしい〜」

4月・5月イベント食



4月 春のイベント食

チーズオンハンバーグ・桜ちらし桜
・旬の和え物・くず饅頭

5月 こどもの日イベント食

から揚げカレー
フレッシュサラダ・こいのぼりたい焼き

4/18 研修医池田先生と原口先生 栄養科 1日研修

4/18 新卒研修医の研修医研修の一環として、お2人の先生が栄養科に研修に来られました。研修と言っても座学ばかりではなく、実際に早出の時間（5時50分）に出勤し、厨房着を着て、厨房に入り、調理作業の流れや衛生管理などを学ばれました。当日は嚥下食を実際に作って頂きました。

正直、医師が厨房に入って作業をするなんて！？と、驚きましたが、親仁会では何十年も前から続いている研修だそうです。現場の仕事を直で感じて頂き、1日一緒に過ごしたことで先生との距離も少し縮まった気がして、私たち栄養科にとっても貴重な時間となりました。

早朝からの研修に「想像以上に疲れました(^^;)」との感想もありましたが、調理師業務・栄養士業務とそれぞれ熱心かつ意欲的に参加していただきました◎ お二人の先生、お疲れさまでした◎

これからもよろしくお願いたします。

池田先生

原口先生



↑ エンジョイゼリーの切り分け作業