

栄養科

みなさんこんにちは。宇部リハビリテーション病院 栄養科です。
春らしいうらかな日が続いております。
栄養科では毎年実習生を受け入れています。
今回はその様子についてご報告いたします。

2月～3月のおよそ1ヶ月半にわたり、2つの大学から計6名の実習生が
管理栄養士を目指して学びに来られました。

給食管理実習

☆食数管理

患者さんの食事を
間違いなく提供すること

☆食材管理

食材の量・鮮度等の
チェック・管理

など

臨床栄養学実習

☆栄養アセスメント

患者さんの栄養状態の
評価方法や栄養量の設定

☆治療食について

糖尿病食など疾患ごとの
食事の基準を用いた
献立作成

など



指示書説明

写真は調理指示書を説明しています。

「調理指示書」は栄養士が考えた献立を調理員が間違いなく
スムーズに調理できるように作成してあります。

実習のまとめとして

「嗜好調査」「満足度調査」の発表をしてもらいました。
実際に患者さん一人ひとりに食事についてうかがい、
貴重なご意見をたくさん聞くことが出来ました。
結果を元に、今後の食事の改善に努めます。

嗜好調査 発表

実習生のみなさんは、分からないことや知りたいことを調べたり、質問したりと積極的な姿勢で
実習に励んでいました。私達も実習生に関わることでいつもとは違う視点で新しい発見をすることが
出来、貴重な経験になりました。

実習生の皆さんから「患者さんとお話ししたり、実際の管理栄養士の役割などを学ぶことが出来て
勉強になりました。」と聞くことができて嬉しかったです。

これから管理栄養士になり、様々な場所でご活躍されることを楽しみにしています😊

患者様・利用者様のお食事や栄養に関するご相談・お問い合わせが
ありましたらお気軽に管理栄養士までお声がけください。

今後も活動報告では、行事食や栄養科の取り組みについてご紹介します♪

また、一緒に働いてくださる調理員さんを募集中です😊詳細はハローワークの求人票をご覧ください。

