

患者個人の病態や活動量に合わせた

エネルギー コントロール食

撮影＝近澤幸司

2014年、川崎市で初の認知症専門病院として開院したかわさき記念病院は短期集中的な認知症ケアに特化している。

同院では、患者個々人にあったエネルギー量をバランスの良い食事で提供できるようエネルギーコントロール食を複数の段階に展開している。そのなかから、1800kcalに設定した食事を紹介する。

同院ではベースとなる献立を調理師がたて、そこから栄養士が栄養成分の調整や治療食への展開を行っている。調理師と栄養士がお互いの仕事に手・口を出すことによって、一切の妥協を許さない“目でも鼻でも口でもおいしい食事”をめざしている



医療法人 花咲会
かわさき記念病院

神奈川県川崎市宮前区潮見台20番1号
病床数：300床

管理栄養士：4人 調理担当：日清医療食品株式会社（栄養士5人、調理師2人、調理補助6人）