

栄養科だよ

2019 年 5 月号

あと数日で平成が終わりますね…令和という新しい時代を迎えます。

話題の 10 連休ですね！

私達に 10 連休はありませんが、食事を楽しみにしている患者様のために頑張りましょう！



さて、今月は箸・スプーンの付け方についてです。

前回のマニュアル作成後、食種の変更やスプーンの変更などがありました。

2019 年 5 月 1 日(水)より、マニュアルを改定しますので、以下の通り、対応をお願いします。

●箸・スプーンの付け方

食札	付けるもの
常食	箸
常食刻み	箸
軟飯軟菜	箸・粥スプーン
全粥 ※主食のみトロミ・汁のみトロミを含む	箸・粥スプーン
トロミ ※主食のみトロミ・汁のみトロミを含まない	粥スプーン
ミキサー	粥スプーン
濃厚ゼリー	小スプーン

●デザートが付く場合は、小スプーンを付けてください。

●常菜の以下の献立には、大スプーンを付けてください。

朝食のスープ(箸も付けて下さい。)

カレーライス

ハヤシライス

オムライス

そばろ丼

中華丼

ビビンバ丼

レタスチャーハン

カレーピラフのミートソースがけ

カレーうどん

ビーフシチュー

クラムチャウダー

※食札に指示がある場合は、指示に従ってください。

～禁 : 指定のものを付けない

～付き : 指定のものを付ける

～のみ : 指定のもの以外は付けない

※食札の指示に重複して、同じスプーンを 2 本付ける必要はありません。

※移動などで食事内容が変更になる場合は、
食事内容に合わせて箸・スプーンを付けてください。

