

## 煮る、焼く、炒めるを取り入れ 血糖コントロールにチャレンジしませんか ～栄養科の現場にみる調理の一端～

**糖尿病食**  
(1600キロカロリー食)

- ・ご飯
- ・鶏肉と大根の煮物
- ・焼きなす
- ・サラダ
- ・フルーツ



写真のご飯は200gです。  
標準体重50kgの方は  
100g～150gに。

**常食**

- ・ご飯
- ・鶏肉の唐揚げ
- ・焼きなす
- ・サラダ
- ・煮豆



受付の警備員さん、看護師さん、先生に丁寧に対応していただきました。電話での受付の際に、駐車場所と入口を丁寧に教えていただき、スムーズに受付に行くことができました。看護師さんは優しく明るく接していただき、安心して検査することができました。先生には、夜間でもCTやレントゲン検査をしていただき、本当に感謝しています。

夜間の受診は大変心苦しくもあり、ためらいましたが、苦しむ息子を見かねて連れて行きました。結果、しつかり診ていただきました。現在コロナ禍で医療従事者の皆様は大変ご自愛ください。

この度は、車イスの整備に不備があり、申し訳ありませんでした。コロナ禍で中止していた集中整備を行い、修理しました。今後も不備等ございましたら、職員へお声がけ下さい。

総務課



栄養科 管理栄養士  
仲田 海加



リハビリテーション科 作業療法士  
三藤 真希



栄養科 調理師  
塩津 美緒



リハビリテーション科 作業療法士  
山根 麻実

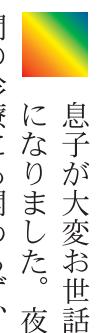
今日は当院で提供している糖尿病食について、紹介します。糖尿病の治療は血糖コントロールが重要です。食事の注意点は①適正量を知る②必要な栄養素を摂る③合併症予防に塩分、脂質、食物繊維に気をつけることです。

標準体重60kgで1日1500～1800キロカロリー必要です。仕事や日々の過ごし方で一人ひとり違います。が、1回の食事量はできるだけ同じにし、主食(ご飯、パン、麺類)、主菜(肉、魚、卵、大豆製品、副菜(野菜、

きのこ、海藻)をバランス良く摂りましょう。油脂は少量で高カロリーです。1日10～15g、揚げ物は減らし、煮る、焼く、炒める料理を組み合わせます。

汁物、麵類、変わりご飯、漬物類など知らず知らず、食塩が増える料理は減らし、少しづつ薄味に慣れていきましょう。肉、卵に偏らず、魚、大豆製品と色々組み合わせます。野菜は1日350g以上、果物200g程度を目安に摂ると食物繊維が約20gとなります。3食以外にも菓子、ジュース、アルコールなどで体重増加、血糖値が悪化する場合もあります、取り過ぎに注意してください。

(管理栄養士 高田智恵美)



息子が大変お世話になりました。夜間の診療にも関わらず、

虹の意見箱  
みなさまから貴重な声を  
いただいている

**【お答え】**

ありがとうございます。

夜間に体調を崩され、不安な思いをされていましたことと思います。

これからも患者さんやご家族の不安な気持ちに寄り添えるよう、安心安全な医療を提供できるよう努めてまいります。

殆どの車イスに空気が入ってません。空気入れ欲しいです!!

投函場所

病院1階

**【お答え】**

この度は、車イス

の整備に不備があり、

申し訳ありませんでした。コロナ禍で中止

していた集中整備を行い、修理しまし

た。今後も不備等ございましたら、職員へお声がけ下さい。

**新入職員のご紹介**

毎年9月9日に合わせて行われている「9条まもれ」行動。今年は、新型コロナウイルス感染防止のため、ピースバルーン行動を見合わせ、メッセージボードでのアピールを呼びかけ、たくさんのメッセージ画像が寄せられました。参加した職員のみなさんは、「平和憲法まもれ」「憲法25条をくらしに活かそう」などの思い思いのメッセージを掲げて元気にアピールしました。

(社保・平和委員会 篠田壮志)