

案ずるより産むがやすし

早春のやわらかい日ざしが、ここちよく感じられるようになってきましたね。
産科病棟ではより良い病院づくりのために、みなさまのお声を参考にさせていただいております。
その中でもご意見の多い入院中のお食事についてご紹介します。

みなさまのお声

食事：バランスの良い食事だ、肉と魚の献立の割合も良くとても満足できました。
ご飯が多いのでお乳が湧いてしまう私は半分残していました。
とても分かりやすかったです。毎日の食事もおいしく、バランスよく食べる
大切さを改めて感じながら、毎食楽しみにしていました。



ごはんもおいしく、祝い膳は量が多いと思いましたが、
しっかりと完食してしまいました(笑)。
お食事は、野菜が先に付くので食べたら嬉しいのと
お肉料理もありました。



食事は、病院の食事なので、
味気なくて、微妙ですが
文句は言えません(笑)
お祝い膳は、とても素敵でした。

食事は少し少ないと思いましたが基本いい量の量でした。
(品数)
お食事が付いたのが、フレンチ系も欲しかったです。

以前 第1子もここでお世話になりました。
その時より「飯が」おいしくなる気がします。
ほんとに鉄分もなにかおいしく食べたい。

食事は、栄養、バランスを考えられて、
食事も美味しかったです。

管理栄養士より



2022年1月～お祝い膳をリニューアルしました(^)

産後のお母さまへ

当院では「お祝い膳」をご用意しております。
この度アンケートを参考にリニューアルいたしました。
この日ばかりは出産のお祝いですので、喜ばれるもの
をと、調理師が心をこめて食材から吟味し、調理や盛り
付けを工夫しています。

ローストビーフは大好評です



毎日のお食事、みなさまのご意見を参考に医師・助産師とともに改善に取り組んでいます！

- ◇ 「朝食のおかずが少ない」との声を多くいただき、品数と内容を見直しました。
 - ◇ 分娩食の食器は白を基調とし、お膳は漆塗りの黒へ、料理が際立つシックなものへ変更しました。
 - ◇ アレルギーのある方には、きめ細かく聞き取りを行い、安全な食事を提供しております。
 - ◇ 夕食後にはホッと一息、カフェインレスの紅茶とおやつでくつろぎのひと時を提供しております。
- 産後のお食事は和食を中心とし、お母さまの体にやさしい食事を心がけています。
出産後は母乳を作るため1日350kcalの付加が必要です。そのためごはんの量が多く感じ
られると思いますが母乳を出すためには必要な栄養ですのでしっかりお召し上がりください。



お食事だけでなく、お母さんの思いを大切に、
医師・助産師・看護師・栄養士・薬剤師
など、それぞれの立場であなたの妊娠・出産・
育児をサポートします。



お母さんと赤ちゃんに
優しい病院を目指します。

編集担当：久保田

母親学級のご案内

前期：3月 2日、 4月 6日
後期：3月 9日、23日 4月13日、27日
時間：13時30分～ 定員：6名
場所：講堂A・B ※4月13日のみ講堂C
予約制※産婦人科外来の予約用紙にご記名ください。
キャンセルの場合は産婦人科外来までご連絡ください。