

秋の特別メニュー

栄養管理室

入院されている皆様の食事サービス向上のため、特別メニューとして趣向を凝らした御料理をご用意させていただいております。この夏より、更に皆様に満足していただけるよう和食と洋食、どちらか好きな方を選択できるようにしました。

御料理の内容は、旬の食材や地元の特産品を使用し、季節感の味わえる内容に仕上げております。御品書きには、使用している食材の栄養成分についてや、それぞれの料理に込めた思いを添えさせていただいております。季節ごとにメニューを更新し、旬の食材をはじめ、注目を集めている食材や調理法を取り入れていきたいと思っております。ぜひ一度お試しください。

御品書

- マグロのパン粉焼き ● 秋のグラタン
- きのことステーキ ● 栗プリン

特別メニューは

- 実施日 夕食 曜日ごとに病棟交代
月3北 火3南 水4北 木4南 金5北
土5南 日緩和
- 対象 並菜の患者さん
※先着5名様まで(アレルギー等の対応はできません)
- 料金 別途1,000円(税込み)いただきます。

※和食メニュー、洋食メニューどちらか好きな方を選択してください。
※主治医の許可が必要なためお断りする場合がありますのでご了承ください。

和食



- トマトすき焼き ● さつまいもとひじきの炊き込みご飯
- 松茸の清まし汁

洋食



- 牛肉の赤ワインソース ● ロールパン、クロワッサン
- コンソメスープ

地域の命を守り・育む企業のご紹介

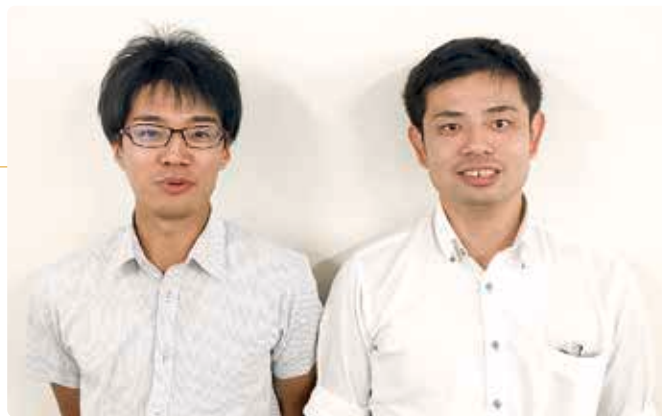
エム・シー・ヘルスケア株式会社

<http://mc-healthcare.co.jp/>

弊社は、東京都に本社を置き、全国32箇所に拠点を設けています。医療材料・医薬品・医療機器の流通及び管理を中心に病院の業務を総合的にサポートする事業を展開しています。

浜田医療センター様とは、国立病院時代より医療材料の物品管理をお手伝いさせていただきました。浜田医療センター様の中で、弊社は大きく分けて2つの側面で病院業務のサポートをしています。一つ目は、院内の各部署へ必要な物を必要な量で必要な時に配置する事。二つ目は、医療材料の共同購入により、適切な価格での調達を実現する事です。

院内では、患者様の人数や症状などの変化に伴い、必要な医療材料の種類や数量が変化しています。使用状況に合わせて定期的に各部署への医療材料の配置状況を見直しながら、安定供給できるように努めています。また、使用期限やロットの管理も行う事で、無駄が出ない安全な医療現場の実現に貢献しています。また、浜田医療セ



ンター様単独ではなく、地域や経営母体を越えた複数の病院で意見を取りまとめ、大量発注する事で適切な価格による医療材料の調達を実現しています。

私どもの業務は裏方の要素が大きく、患者様に直接関わる事はありませんが、適正価格で安定した物品の供給をする事は、現場スタッフの皆様の業務負担を大きく軽減し、スタッフの皆様にも少しでも多くの時間を医療行為に使って頂く事が出来ます。それによって医療品質の向上に貢献できると考えています。

これからも、病院様の業務サポートを通じて、病院様の業務改善と、患者様が高品質な医療を受けられる様に努力してまいります。