

# イベント食



カレー、コロッケ、たこ焼き、チキンナゲット、卵焼き、ウインナー、アメリカンドッグ、唐揚げ、焼きそば...イベント食の中でも特に患者様が楽しみにされている夏祭り。9月19日～9月28日にかけて各病棟で夏祭りが開催されました。今回は、調理の現場にスポットを当てながら、イベント食（夏祭り）をご紹介します！



美味しそうな夏祭りのイベント食ができました!!



当院栄養士2人と院内食事提供委託業者レオックの調理員が早朝より協力してイベント食の準備をしています。



美味しい食事を提供する事は勿論、患者様の治療を栄養面で支えている栄養科。イベント食の時も一つ一つ食品の重さを量り、栄養面への配慮も欠きません。



各テーブルに美味しそうな夏祭りメニューが並びました！



おかわりの準備も万端！夏祭りの始まりです♪

プロフェッショナル  
仕事の流儀



患者様が美味しそうに食べて下さる時の笑顔が私達のやる気の源です！

プロフェッショナルとは、ある分野について、高い能力や、高い技術を有し、質の高い仕事をする人。(Wikipediaより)  
当院では多職種が連携し専門職としての自覚や誇りを持ち、多角的に患者様の治療に当たっています。これからも各専門職の治療に対する思いを随時お伝えしていきたいと思ひます。