

風の便り 11月号

啓心会病院 栄養科発行



～今月の栄養科の取り組み～

気温が下がり、寒さが本格的になってきました。この時期から注意したいのがノロウイルスを原因とする嘔吐・下痢症です。集団生活を送っている施設では、その施設内でヒトからヒトへ感染し、爆発的に流行することがあります。

そこで栄養科ではノロウイルスを外部から予防するために、次亜塩素酸ナトリウムによる除菌を行っております。配膳車が病棟から厨房に戻ってくる際に、次亜塩素酸ナトリウムを希釈した溶液にダスターを浸し、配膳車の取手や厨房内すべてのドアノブを拭きあげることにより、外部からのノロウイルスの感染を予防しています。

新巻鮭とは？

新巻鮭とは、内臓を取り除いた鮭を甘塩で漬けたものです。元々「あらまき」は塩漬けの魚を藁や竹の皮などで包み貯蔵・保存が出来るようになったものを指します。鮭は総合的に栄養価が高い魚で、EPAやDHA、良質なたんぱく質を含んでいて血液をさらさらにして血流をよくする働きがあります。

