風の便り 9月号

啓心会病院 栄養科発行



<敬老の日>

敬老の日はもともと「としよりの日」という名前で昭和 29 年に制定されていましたが、昭和 39 年に「敬老の日」として定められました。そして昭和 41 年に「国民の祝日法」が制定され、「老人を敬愛し長寿を祝う」として、国民の祝日となりました。

<栄養科の取り組み> ~食品衛生の7S~

栄養科では安全な食事提供の第一歩として、「食品の 7S」をテーマとし業務を行っております。整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌を習慣にさせ清潔である状態で作業を行う。というテーマで、皆様に安全・安心な食事提供を日々行っております。

<知っときたい栄養メモ> ~しょうが~

季節の変わり目、冷房の当たりすぎなどで体調を崩してはいませんか? 生姜を食べると体がポカポカしてきますね。生姜には強力な発汗作用があり、 血の巡りをよくし、末端冷え性の改善に役立ちます。血行の促進効果や体を温 める効果も認められており、強い抗酸化作用によってシワやシミなど美容面の 老化防止の点でも注目されています。

魚の臭い消しやガリ、薬味など、生姜は様々な料理に使われています。 風邪気味な方は料理や食事に取り入れてみてはいかがでしょうか? 生姜パワーで体の内側から健康になりましょう!