

北海道大学病院の管理栄養士が作った健康メニューBOOK

# 北海道大学病院の おいしい健康ごはん

北海道大学病院栄養管理部 著 / 北海道新聞社 刊

## 週替りコラボ企画メニュー実施中!

「北海道大学病院のおいしい健康ごはん」は

究極の健康レシピ

生活習慣病が増えています。

生活習慣病の治療においてとりわけ大切なのが  
食習慣の見直しです。

「北海道大学病院のおいしい健康ごはん」は、栄養相談や  
栄養サポートに奮闘している当院栄養管理部の管理栄養士が、  
これまでのノウハウを活かして作り上げ、  
実際に当院の入院患者さんに提供されている健康レシピ(献立)です。

とかく病院の食事は「味気ない」とか「おいしくない」と言われがちです。  
でも、よく考えてみますと、病院食は患者さんの健康を第一に考えた  
「究極の健康レシピ」であると言っても過言ではありません。  
私たちは、塩分量や栄養バランスが十分に配慮された  
病院食の長所をしっかりと守りながらも、  
食べやすさとおいしさにこだわったレシピを作り上げてきました。

すでに生活習慣病と診断された方はもちろん、  
予備群と診断されて不安に思っておられる方、  
あるいは病院食に関心をもっておられる方など多くの方に、  
「北海道大学病院のおいしい健康ごはん」を  
ぜひ試していただきたいと思います。



2016年9月 北海道大学病院栄養管理部 部長 武田宏司  
管理栄養士 一同