

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

