

# 栄養科だより

2017年7月号(改)

お疲れ様です。

今月号は、業務についてのお知らせです。

各自しっかりと内容を確認してください。

今まで、箸・スプーンの付け方についてのマニュアルがなく、南棟・北棟で異なった対応をしていました。

**2017年7月5日(水)の昼食**より箸・スプーンの付け方を統一します。

以下の通り、対応をお願いします。



食札	付けるもの
常食	箸
常食刻み	箸 ※極刻みは 大スプーン付き
常食軟菜	箸 大スプーン
軟飯常菜	箸 大スプーン
軟飯常菜刻み	箸 大スプーン
軟飯軟菜	箸 大スプーン
全粥常菜	箸 大スプーン
全粥常菜刻み	箸 大スプーン
全粥	箸 粥スプーン
トロミ	粥スプーン
ミキサー	粥スプーン
濃厚ゼリー	小スプーン

●デザートが付く場合は、小スプーンを付けてください。

●常菜の以下の献立には、大スプーンを付けてください。

朝食のスープ(箸も付けて下さい。)

カレーライス

ハヤシライス

オムライス

とぼろ丼

中華丼

ビビンバ丼

シタスチャーハン

カレーピラフのミートソースがけ

カレーうどん

ビーフシチュー

クラムチャウダー

※食札に指示がある場合は、指示に従ってください。

～禁 : 指定のものを付けない

～付き : 指定のものを付ける

～のみ : 指定のもの以外は付けない

※食札の指示に重複して、同じスプーンを2本付ける必要はありません。

※移動などで食事内容が変更になる場合は、

食事内容に合わせて箸・スプーンを付けてください。

箸・スプーンの付け方を統一した上で、食札の見直しを行なっていきます。複雑な食札にならないよう、不要な指示は記入しないようにしていきます。箸・スプーンの付け方について、疑問や気付いたことがありましたら、事務所栄養士までお願いします。