

2025
夏号

2025年6月発行

編集・発行

青山病院栄養管理委員会

給食だより

夏の行事食

ちらし寿司、高野豆腐の炊き合わせ、七夕そうめん

NST(栄養サポートチーム)
ができました！

NST (Nutrition Support Team) とは、栄養サポートチームの略で、患者様に最適な栄養管理を提供するために、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士、などから構成された医療チームのことです。

NSTでは、栄養面で課題のある患者様の栄養状態の改善や、治療効果の向上、合併症の予防、QOL（生活の質）の向上、在院日数の短縮などを目的に活動していきます。

当院ではこの4月よりNST活動をスタートしており、栄養状態が不良な患者様に少しでも早く回復していただけるよう取り組んでまいります。

(担当：管理栄養士)

大根と豚肉の
ミルフィーユ梅肉煮

「材料」

- A [梅干 大2個(種を取り刻む)
めんつゆ(濃さはお好みで)
大根 1/2本(ｽﾗｲｰで薄切)
大葉 10枚
豚肉薄切り 200g

「作り方」

大根をｽﾗｲｰで薄切りにし、土鍋の周りに大根のｽﾗｲｽを敷き、その上に豚肉を敷く。大根→豚肉の順でｼﾙﾌｨｰﾕｰ状に重ねる。最後に大葉を乗せてAを入れて煮たら完成。

食欲がない時にさっぱりと食べられます。おつまみにも！

(担当：回復看護師)

NST医師の紹介



松崎拓朗医師

一言コメント

食事や栄養は、治療を支える大切な力です。私たちNST（栄養サポートチーム）は、皆さんが安心して治療を受けられるよう、栄養面からしっかりサポートしていきます。食事や栄養のことで気になる事があればNSTにご相談ください。