

地産地消強化週間

～地元食材で患者さんに元気を～

当院では2月19日(月)～2月27日(金)を「地産地消強化週間」として、入院患者さんにお出しする食事に藤枝を中心とした地元の食材を多く取り入れます。

地元で育った採れたて野菜などをお楽しみいただき、皆様方の入院生活の楽しみや気分転換のお手伝いに少しでもなれればと願っています。

地産地消とは・・・

地域生産・地域消費を短くしたもので、地元で採れた農産物や水産物を地元で食べようという考え方のことです。



地産地消のメリット

- ・旬の食べ物を新鮮なうちに食べられる。
- ・生産者の顔が見え、新鮮で安心な食材を買うことができる。
- ・地域とのつながりが強くなり、地域経済の活性化につながる。
- ・遠距離輸送にかかるエネルギーを削減できる。



当院での取り組み

当院の臨床栄養科では、平成20年度より地産地消週間を始めました。毎年2回、夏と冬に地元産の食材を使用した献立を提供しています。



平成30年2月19(月)～2月27日(火)

今回使用する食材と
作ってくれた農家さん



でこぼん

西方

遠藤 全紀さん

にんじん

北方

大坂 俊広さん

しいたけ

岡部町宮島

前島 信也さん

葉ねぎ

花倉

秋山 幸男さん

小松菜

岡部町内谷

萩原 章人さん

トマト

善左衛門

河原崎 善康さん

こんにゃく

時ヶ谷

相馬 靖代さん

ネーブル

岡部町三輪

大畑 孝広さん

生産者の方が一生懸命育ててくださった食材を、患者さんに美味しく召し上がっていただけるような調理を心掛けています。

臨床栄養科