

山鹿フェスティバルとオープンホスピタルが開催されました！



■竹田オープンホスピタル2024■

『遊んで学ぼう！
病院食と管理栄養士』
をテーマにInBody測定
や料理カードを用いた
バランスの良い献立
作成ゲームなどを
実施しました！

■健康いきいきフェスティバル in 山鹿クリニック■

管理栄養士による栄養相談
や栄養に関する資料・
サンプルの配布を
行いました！



楽しいブースがいっぱい！
病院の仕事を知ろう！

竹田オープンホスピタル2024

7月27日(土) 12:00~15:30
竹田総合病院 総合医療センター

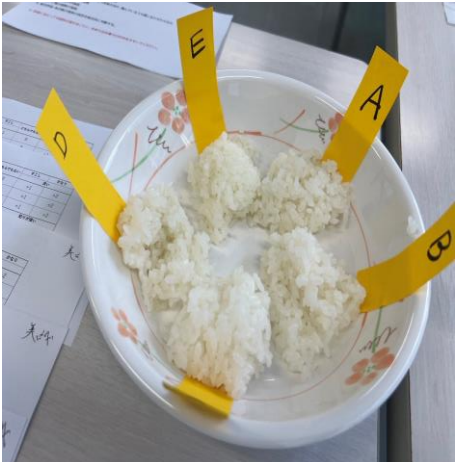
対象：小学生・中学生・高校生とそのご家族の方
内容：各ブースでの医療体験・職場体験・アトラクション・クイズ大会など

お問い合わせ：竹田健康財団 法人事務局 人材部 ☎0242-29-9893



“コストを抑えて病院食を美味しくしようプロジェクト”

献立改善チームが中心となり、病院食のご飯の美味しさを追求しながらも、コストを抑える工夫を行っています。これらを評価するために官能検査を実施し、味の向上に努めています。



項目	評価者	評価	平均
白米の味	職員	1	1.0
	学生	2	2.0
	家族	3	3.0
	計	6	2.0
	平均	2.0	
白米の香り	職員	1	1.0
	学生	2	2.0
	家族	3	3.0
	計	6	2.0
	平均	2.0	

