

お知らせ

野菜222gが摂取できる

管理栄養士監修「ヘルシーメニュー」が登場



【メニュー】
青梗菜のロールシュウマイ
プチトマトのひと口オードブル
人参のマスタードマリネ
菜の花のお浸し
10種の具材の食べるスープ
米飯

成分	
エネルギー	505kcal
たんぱく質	19.4g
脂 質	13.9g
炭水化物	73.3g
塩 分	2.60g
食物繊維	5.30g

患者さんやご家族など健康に気をつけたい方のために、管理栄養士監修の「ヘルシーメニュー」を10号館10階「宝塚ホテルレストランリビエール」にてご提供しています。このレシピは、厚生労働省「日本人の食事摂取基準2015年版」等をもとに構成。一食で基準となる野菜摂取量の約2倍にあたる222gを摂取できるうえ、塩分・脂質などのバランスも良く、成人にとって理想の食事となっています。また、宝塚ホテルのシェフが腕をふるう、味にもこだわったメニューです。



メニューを監修 管理栄養士 塙貝貴久子

ウェーティング&ビューティー相談会

展示・試着会

がん診療連携拠点病院として、乳房欠損による外見の変化に悩む患者さんのために、ウイッグや下着のメーカーと一緒に展示・試着会を毎月開催しています。男性、女性、どなたでもご参加できますので、お気軽にご越しください。

※会場内での展示品の直接購入はできませんので、ご了承ください。



定期的な健診を

がん検査連携拠点病院として、習慣病の予防と早期発見を行います。

がんをはじめとした生活習慣病の予防と早期発見を行います。病院や関連病院には迅速で質の高い連携体制を整えた連携大学医療を提供します。

【開催場所】
兵庫医科大学病院
10号館4階 第5会議室

【開催時間】
正午～午後3時30分

【参加費】
無料・申し込み不要

【お問い合わせ先】
学校法人兵庫医科大学 事業法人
株式会社エイチ・アイ
事業部 0798-45-6656(直通)

【開催予定日】
4月13日(水)
5月11日(水)
6月8日(水)

市民健康講座で 学びましょう



周辺地域にお住まいの方々を対象に、毎月市民健康講座を開催しています。

ご自由にご参加ください。

開催日	テーマ	講演者
6月15日(水)	腸内細菌と健康	
5月25日(水)	薬の副作用について考える	
5月11日(水)	難聴と耳の手術	
4月13日(水)	縦隔腫瘍の治療 最新の外科治療を中心につ	

特任助教
高川哲也
炎症性腸疾患内科
主任薬剤師
樋上智子
薬剤部
主任薬剤師
桂弘和
耳鼻咽喉科・頭頸部外科
講師
近藤展行
呼吸器外科
講師
桂弘和
耳鼻咽喉科・頭頸部外科
講師
樋上智子
呼吸器外科
講師
近藤展行



「外食が続く」、「忙しくて調理する時間が取りづらい」等の理由で野菜が不足していませんか?『ベジフルサラダスマッシュ』は手軽においしく飲めて、不足しがちな栄養素(ビタミン、ミネラル)や食物繊維の補給に役立ちます。食事に1杯追加した限り間食として飲むなど、新たな食習慣のひとつとして取り入れ、バランスの良い食生活に近づけてください!

※Lサイズ(300ml)1杯に113gの野菜を含有

【販売店舗】
ジュースデリ マメカ
阪急西宮ガーデンズ店
ジュースデリ マメカ
ららぽーと甲子園店

【価格】
Rサイズ(200ml) / 380円(税込)
Lサイズ(300ml) / 480円(税込)



【開催場所】
兵庫医科大学病院
10号館3階 第3会議室
【開催時間】
午後3時～4時30分
【参加費】
無料・申込不要(定員60名)
【お問い合わせ先】
地域医療・総合相談センター
0798-45-6035(直通)