

はじめに

本書の前身である『実践臨床栄養学実習』は、病院食に訪れた大きな変革の中で、いかにおいしく作るかをキーワードに編集、刊行した。それから5年が過ぎ、このたび書名は継承しつつも、臨床栄養学の食事療法における実習書として最新の栄養学、医学に一層、対応した内容を目指し、一新した。企画の中核を、新たに付けたサブタイトル「栄養食事療法と献立の展開」に表現している。

本書は、病院食と管理栄養士・栄養士の立場、病院における栄養部門の組織と業務・制度、病院食、介護食、献立作成で構成している。

掲載の病院食は、各疾患の治療および診療の標準的な指針とその根拠に照らし合わせて、臨床栄養食事療法のポイントを平易に解説することを心掛けた。介護食では、高齢者の特徴、食介助のあり方と工夫について図表を取り入れわかりやすく解説した。

献立作成は、本書の特長といえるが、病院食の実際を踏まえて、一般食からの展開食、サイクルメニューの作成ができる基本的技法の紹介と演習を取り入れ、解説した。献立作成の技法は、それぞれのメニューパターンについて練習することによりイメージがつかめ、応用力が身に付くように構成している。

執筆においては、臨床の第一線で活躍され、ご経験の豊富な先生方をお願いした。

管理栄養士・栄養士養成施設における臨床栄養教育に役立つ実習書として、今後も時代のニーズに応じた内容の改訂を図っていく所存である。本書に対する忌憚のないご批判、ご意見ならびにご教示をいただければ幸いである。

最後に、ご多忙な中、執筆にご協力くださった先生方ならびに第一出版編集部各位に、厚く御礼を申し上げます次第である。

平成27年12月

編者一同