

当院の調理場を見学してきました



日常生活においておいしい食事をいただけることはとても幸せです。入院している患者さんにおいても食事をとても楽しみにしている方が多いかと思えます。グルメの雑誌、テレビが溢れる毎日ですが、最近の病院の食事はどのようなのでしょうか。個人的には病院食を食検する機会がありますが、大量に作っているはずなのに味付けは絶妙であり感心することが多いです。しかし、入院している患者さんに意見を伺うと、受け付けなかったなどマイナスな意見も聞かれます。患者さんの病状は

さまざまであり、食欲、味覚などの個人差への対応が要求されるため給食の仕事はシビアであると感じます。

今回は、当院の給食がどのような場所で、どのように、どんな人が作っているのか気になり、当院管理栄養士の保手濱さんに内部を案内してもらいました。

その感想は、驚くほど清潔な場所で、手作り感のある、気持ちのこもった調理をしていただいていると思わせるものでした。
(記者:倭 ゆかり、平見 有二)

病院給食の実際を知っていますか?

病院の食事は
このようにして
作られる



入院中の食事は患者さまの楽しみだけでなく、治療を行うために必要な栄養を支えています。毎回多くの献立に対応する病院給食が、どのようにつくられているのか紹介します。
(管理栄養士・保手濱由基)

<岡山医療センターの食事>

食数:1100食/日

食種:並菜、軟菜、キザミ食、ミキサー食、ごっくん食、離乳食、幼児食、小児食、学童食、産後食、糖尿食、心臓食、腎臓食、肝臓食、脾臓食など



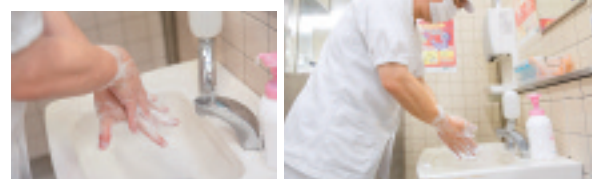
<スタッフ>

管理栄養士:5名
調理師:5名
委託調理員:40名

～食事ができるまでの流れ～

①手洗い

調理現場に入る前は手洗いを入念に行います。また、粘着テープを使用し、白衣のほりや髪の毛を取り除いて異物混入が無いよう、注意しています。



③食材の検収

安全で美味しい食事は食材選びから。仕入れる食材はプロの目で見て品質を厳しくチェックします。



②朝礼風景

毎朝の朝礼で、献立の確認や注意事項の連絡、アレルギーや禁止食品のある患者さまの確認を行います。間違いがないよう、入念に確認をします。



④下処理

仕入れた食材は、まず下処理室で洗ったり切ったり下ごしらえをします。出来上がる料理を想像しながら、野菜の切り方を変えています。



⑤調理

大きい釜が4台、業務用のスチームコンベクションオーブンが3台あり、毎日フル回転しています。これらの機械のおかげで何百食という大量の食事を作ることができます。



一般食や糖尿病食などの治療食だけでなく、出産をされた方の産後食、咀嚼や嚥下が難しい方に対するキザミ食・ミキサー食まで幅広く対応しています。抗がん剤治療などで食欲が無い方には、少しでも食べやすい

よう、管理栄養士がその方に合った個人献立を立てて対応しています。

⑥盛付け

出来上がった料理を盛り付けしていきます。必ず手袋を着用し、衛生面に配慮しています。



⑦炊飯

当院では岡山県産のヒノヒカリを使用しています。毎回20kg以上のお米を炊飯します。常に同じ硬さ・食感になるように、米の状態に合わせて水分の量を微調整しています。ご飯の量は患者さまによってそれぞれ違うため、一つひとつ計量して盛り付けしています。



⑧配膳

当院では、食事を病棟まで届けるために「温冷配膳車」という機械を使用しています。この温冷配膳車は、温と冷のそれぞれの温度を設定できるので、食事を配る直前まで温かいものは温かく、冷たいものは冷たく管理できます。温度は冷たい方が5℃、温かい方は65℃に設定しています。



本日のメニュー

今日のメニューはカレーです。カレーは年齢、性別を問わず、人気の高い献立です。

特別メニュー

月に2回、病棟を指定して調理師が腕をふるって作ります「特別メニュー」を実施しています。(希望者は別途525円を負担していただきます)和食、洋食、中華など様々なジャンルの料理を、旬の食材を使用して季節感の味を内容に仕上げています。



掃除も大切な仕事の一つです。調理機器や床など、日頃からこまめに掃除をしています。また、当院では厚生労働省の「大量調理衛生管理マニュアル」に沿って業務を行っています。材料の受け入れから下処理段階における管理、加熱の温度管理や二次汚染の防止など、常日頃から衛生管理には注意しています。



Q&A



調理師長:鎌田泰司

Q. 食事を作る上で工夫していることはありますか?

A. 毎日、昆布とかつおから出汁を取っています。また、昆布と8種類の野菜から取る特製の野菜スープを作ります。粉末の出汁は使用していません。これらを料理に使用することで、だしやスープの風味を生かして、薄味でもおいしく食べられるよう工夫しています。

Q. アレルギーの対応はしてもらえますか?

A. アレルギーのある患者さまには管理栄養士が個別に聞き取りに伺います。アレルギーの対応が必要な場合には個別対応をいたしますので安心して食べてください。

Q. 食欲がなくてご飯が食べにくいのですが、他の主食を選べますか?

A. 主食はご飯以外に、軟飯、粥、食パン、ロールパン、うどん、素麺、和そばを選んでいただけます。麺類は温かいものと冷たいものの両方を準備しています。量の調節もできますのでご相談ください。

Q. 病院給食は1食いくらですか?

A. 現在、患者さまの負担は1食360円です。平成30年4月からは1食460円の負担になります。

調理師長の鎌田さん、管理栄養士の保手濱さん、その他スタッフの皆様取材協力ありがとうございました。毎日気持ちのこもった給食をありがとうございます。引き続きよろしくお願い致します。