

ほほえみ

発行 越谷市立病院
発行人 院長 坂本 一博
編集 院内情報誌編纂委員会
連絡先 〒343-8577
越谷市東越谷10-32
TEL 048-965-2221(代)
FAX 048-965-3019

患者様に喜んでいただける給食を!

～病院食ができるまで～



栄養科長
なかの さとし
中野 聡

日頃より栄養科の業務にご理解とご協力をいただき誠にありがとうございます。当院の栄養科では、患者様一人ひとりの病状や栄養状態に合わせた食事を提供することで治療の一環として、重要な役割を担っています。

今回は、越谷市立病院の病院給食について説明します。

東の空がわずかに色づき始める夜明け前、まだ星が輝く空の下、静まりかえった厨房に灯りが点ります。4人の職員が慌ただしく調理に取りかかり、蒸気と熱気に包まれ、栄養科の1日が静かに始まります。

朝食準備から始まる私たちの業務は、夕食の片付けを終える夜8時頃まで続きます。土日や祝日、正月も関係なく、栄養科は365日体制で患者様の「食」を支えています。さらに、管理栄養士が医師の指示のもと、外来・入院患者様に食生活改善や退院後の食事支援等の「栄養指導」を行っています。

病院食は、病態によって提供する内容が異なるため、調理には細心の注意を払っています。例えば、塩分やエネルギーの制限が必要な患者様、嚥下機能が低下している患者様など、それぞれの病状に応じて適切な分量と形態で提供する必要があります。また、盛り付け作業は、患者様の治療経過に直結するため、栄養科職員は一皿一皿に神経を集中させ、ミスのないよう慎重に対応しています。

さらに、近年は食材費の高騰、特にコメの値上がりといった課題にも直面しています。患者様に安全で美味しい食事をお届けするため、旬の食材を活用して費用をおさえつつ、季節感や栄養価を高めたり、食材の無駄を最小限にする調理方法を採用したりと創意工夫を続けています。

入院患者様の食事献立作成、調理だけでなく、近年では、診療報酬に「NST加算」が導入され、栄養士が患者様の栄養管理に深く関わる事が求められています。当院でも栄養サポートチーム(NST)として医師や看護師、薬剤師、言語聴覚士と連携して個々の患者様に最適な栄養プランを提供する取り組みを進めています。

私たちは、病院食が患者様の「生きる力」となることを信じて努力を続けています。「おいしかった」「元気が出た」という患者様の声は何よりの励みです。栄養科一同、誠実にそして誇りを持ち「チーム医療」の一員として患者様を支え続けてまいります。

特別な日の病院食

当院では患者様の入院生活をより快適なものとするため、季節に応じた行事食や患者様の特別な日をお祝いするお食事の提供に努めています。

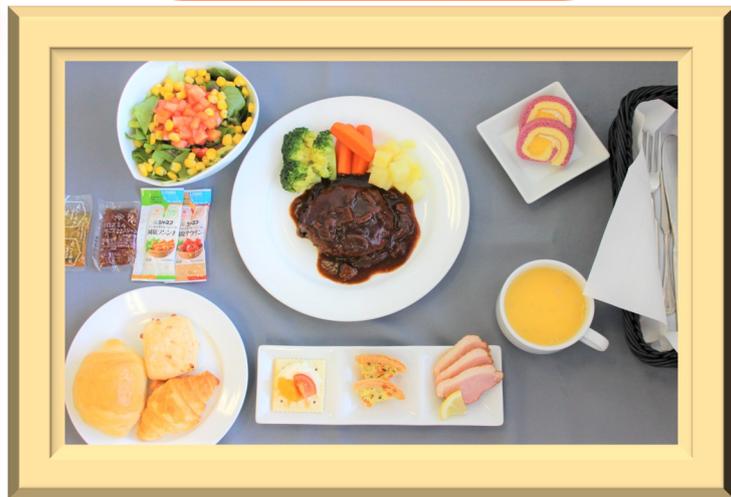
今回はその中から一部をご紹介します。

行事食(クリスマス)



▲クリスマスイブ(12/24)の献立。星形のにんじんで飾った料理やチキンを提供しました

出産お祝い膳



▲出産を終えられた方には、ちょっと豪華なお祝い膳をご提供。大切な日と一緒に祝いします



▲この日は摂食嚥下食(飲み込むのが難しい方のお食事)もクリスマス仕様に♪

寒い冬を乗り切るために……

寒い季節に入り、風邪やインフルエンザの流行時期になります。栄養科からのおすすめとしてビタミンCが豊富な柑橘類や緑黄色野菜、免疫力を高める発酵食品(味噌、ヨーグルト、納豆など)を積極的に食事に取り入れてみてください。また、体を温める作用のあるショウガやネギなどを使った温かいスープもおすすめです。こまめな水分補給や適度な休養と合わせて、寒い時期を元気に乗り切りましょう。



また、年末年始に向けて宴会シーズン(または歓送迎会シーズン)がやってきます。お酒を飲む機会が増える方もいらっしゃるかと思いますが、二日酔いを防ぐには飲酒前後の食事が大切です。おすすめの食材として、肝臓の働きを助けるタウリンを含む貝類やイカ、タコ、タラコなどの魚介類を取り入れるとよいでしょう。また、アスパラガスは、肝臓の解毒を助ける作用があり、アルコール代謝をサポートします。飲酒後は、水分補給を忘れずに行い、無理のない範囲で体調管理に努めてください。