



## 医療スタッフのページ

### 病院調理師の仕事

当院で働く調理師は、栄養士が作成した献立を見ながら、「安全」で「美味しく」患者さんに満足してもらえる食事をつくること、調理技術はもとより、衛生の知識や栄養のことも知っておかなければいけない。自分勝手に調理しないで常に栄養士と話し合いながら大量調理のコツを工夫し、同じ味、同じ出来上がりになるよう均一化を計りながら調理している。

現在当院では、毎食470~480食くらい、食種は約40種類(多少増減はある)1日職員3名、委託18名の人員で分業してつくっている。その他に洗浄・配膳を含めればもっと人数は増える。

献立は、28サイクル、春・夏・秋・冬のパターンがあり、月平均一回の割合で行事食があり、週三回の選択メニューがあります。

厨房は、いつも時計を見ながら、時間を気にしての作業、忙しい時などは飛び回り、大きな声も飛び交います。とにかく配膳時間に間に合わせることに、配膳時間を守ることに、これも大切なことです。

一番気を使うことは「安全」な食事を出すことです。「安全」と一口に言ってしまうと簡単ですが、これが非常に大変で厄介です。安全であることは、食中毒をおこさない、おきない食事のことです。そして異物混入や添加物の問題、配膳ミ

### 栄養管理室

スをなくし、安心して食べて頂く事を心がけています。患者さんに満足して頂くには、温度管理も重要です。調理作業中も一品ずつ中心温度をはかって、75℃1分以上確認しながら調理しています。調理後の食品は、保温庫・保冷庫に入れて、細菌の増殖を抑えるよう配慮しています。唯一、生での提供は、果物のみです。以上の事を大きな柱とし清潔な厨房で、清潔な体勢で作業することはいうまでもありません。

一般に病院食は、制限食、美味しくないと聞きますが、当院では、少しでもこの言葉を解消するために、ダシ汁づくりから気を配り、照焼類などは漬け込んだり、香辛料を上手に使ったり、煮魚は、アイ・ムースという蒸気蒸し庫で調理します。患者さんは、幼児から高齢な方まで幅広いので、野菜の切り方、茹で方、煮物の固さ、焼き加減、蒸し加減、色々考えなければなりませんので、週一回、調理師と栄養士でミーティングを行い、自己満足にならないよう、色々な角度から見直しをしています。それに毎週病棟へ残菜調査にいき、患者様の反応を直に感じ、食事づくりに反映させたいと考えています。食事をしている所に伺うので失礼かと思いますが、お口添えがあれば励みになります。一品でも満足して頂けるよう心掛けますので、よろしくお願いします。

