

新年もすでに1ヵ月が過ぎ、足元からジワジワ冷えてくる寒さの厳しい季節になって参りました。

この度、給食業務の受託会社として関東中央病院広報誌「緑のひろば」に当社業務について執筆させていただくことになりました。

当社は関東、東海、関西、中国、四国を中心に約500ヶ所の事業所に約3,700人の従業員を配置して、「安全で安心な食事を笑顔と心を添えて提供します」を理念に掲げ、食事を提供しております。関東中央病院事業所においては栄養管理室の指示により、入院中の患者様の給食調理全般、配膳、下善に携わっています。

当事業所の従業員は現在、男女合わせて26名です。そのうち、栄養士、調理師は14名で、有資格者以外の従業員は12名です。年齢層別では20代前半の大学生のパートから、70代の方までバリバリ働いております。自分は今年で41歳になりますが、まるで息子と母親と、親子三代の大家族のようなメンバーで、賑やかな現場で働いているような感じがあります。

さて、業務ですが、朝一番の勤務ですと早朝4時からです。出勤の支度をしていても、家族は深い眠りの真っ最中ですので少々の物音でも起きません。遅い勤務は、夕食後、下膳された食器類の洗浄が終わった時間になりますので、勤務終了は、夜の8時半頃になります。

配膳業務については、全長8メートルに及ぶベルトコンベアを時速2kmくらいのスピードで動かし（初めて見る人は、目が回るスピードです）、出来上がった料理を器に盛り込みながら、流れ作業でお膳に載せていく仕組みです。

献立は全ての患者様個人の病態に合わせて作られていて、常食（治療上で何も制限のない食事）から、軟菜食、五分菜食、三分菜食、流動食、減塩食、糖尿食、蛋白制限食、嚥下食、低残渣食、低脂肪食、潰瘍食、手術食 etc. …というように、献立が枝分かれ（展開）しています。

展開例を挙げますと、常食で筑前煮のような、蒟蒻、牛蒡、筍、椎茸、人参などの食材を使用している場合、軟菜食であれば、消化に良くない蒟蒻、牛蒡、筍、椎茸等は、使用食材から除かれ、代替

食材として、里芋と人参等を使った煮物となります。

また、糖尿食であれば、糖質を調整するために、里芋の代替食材に大根を用いたり、煮汁の砂糖を減らしたりします。また、調整された糖質分のカロリーを補うために、お豆腐などを、補食に付けたりします。蛋白質制限食であれば、炒め煮など、材料に脂質を盛り込んで、摂取カロリーを調整することによって、出来上がりのお膳の上で、見た目にも美味しさを損なわないように配慮しています。

献立の展開は、主食、主菜、副菜、副副菜が、患者様の病態に適するように、1日トータルのバランスも考慮して、緻密に各栄養素が調整されています。

さらに、患者様の体調や状態に合わせ、お食事として召し上がりやすいように、1.5cm程度の大きさの一口大刻みや、2mm程度大きさの刻み、咀嚼無く飲み込めるミキサーなどのように、調理後加工を行います。嚥下基準に対応した、トロミをつけた食事も作ります。

他にも、食物アレルギー、禁止食材への対応や、一度に沢山の食事をお召し上がりできない患者様のための6分割食、その他、分量量などの対応も行っています。

昨今、多くの病院や老人施設で、原材料として多く取り扱われている冷凍食品はできるだけ使用せず、生野菜などを多く活用した調理を行っていることにこだわり、料理の食べやすさや、見栄え、美味しさも損なわないようにしています。

そして、検品、検食、味見など、複数人の目を通すことで、安全で安心なお食事を配膳することを心掛け、下膳後には、食べ残しの量や、料理がどれくらいあるのか？についても、毎食時、注視しています。

我々フジ産業関東中央病院事業所は、患者様が一刻も早く回復されることの手助けとなるよう、栄養管理に基づいて衛生的に調理した料理を決められた時間に配膳し、安全に召し上がっていただくことを目標にしています。これからも栄養管理室の方々とともに患者様のためのお食事を作り上げるとい、原則に向かって、日々努力を続けていきたいと思っております。

