





## ご存知 ですか？

# 病院調理師



病院調理師の仕事は、管理栄養士の献立作成のもとに朝食から夕食の調理を担当し、入院患者さまの病態に合わせたお食事『一般食(常食・軟菜食等)と治療食(減塩食・糖尿食等)』を十分な衛生管理のもとで、1日約1000食を交代で調理し、提供をしています。

(栄養管理室の調理現場のある1日を紹介します。)

始業前	調理場に入るときは異物混入防止の「髪の毛」チェックや手洗いを徹底し、始業時には、朝礼で「爪、指、身体」の衛生チェックを毎朝行なっています。
5:00	<b>業務開始です</b> 朝食の準備に掛かります。
7:15	<b>朝食配膳の開始</b>
8:15頃	<b>朝食配膳の終了、後片付け</b>
8:30	<b>朝礼</b> その日の献立を説明して、作業確認をしています。  昼食の準備と翌日の仕込みにかかります。 <b>【調理担当】</b> ①釜調理担当 おもにご飯・お粥・味噌汁・常食と軟菜食のおかずを作ります。  ②治療食調理担当 患者さまの病態に合わせたおかずを作ります。  ③配膳準備担当 出来上がったおかずを盛り付けます。料理の温かいものは温かく提供できるようにウォーマー(保温庫)に入れたり、果物や生野菜などは保冷庫に入れて配膳間際に出すよう工夫しています。

④焼き・揚げ物担当  
オーブンで肉、魚などを焼いたり、フライヤーで揚げたりします。

**【仕込み担当】**  
①果物や生野菜を洗ったり、切ったりします。  
②次の日に使う野菜の下準備をします。



11:30 **昼食の配膳の開始**  
毎食、ベルトコンベアを使って配膳をしています。食札の献立に沿って、おかずをお盆に乗せて流し、献立チェックで間違いや、合わせて食数を確認して病棟にお届けします。



12:20頃 **昼食配膳の終了、後片付け**

12:45 **昼休み**

13:45 **夕食の準備と翌日の仕込みにかかります**  
作業内容は昼の内容と同じです。

18:15頃 **夕食配膳の終了、後片付け**  
1日の終わりに「ガスの元栓、残留塩素、冷蔵庫の温度」の確認をします。

19:00 **終業**

これからも患者さまに喜ばれるようなお食事を提供できるよう栄養管理室のスタッフ一同努力していきたく思います。

(栄養管理室 後藤 浩司)