

03 栄養科

- 新病院での取り組み -

- ①松花堂弁当での提供
- ②地元野菜の活用
- ③高知産の魚の活用

お食事が届くまで

高知県立あき総合病院の新設・新病院開院に伴い、「病院機能評価受審も対象外！」だった旧病院の厨房とは打って変わり、オール電化の厨房が完成しました。空調設備も整い、スタッフも快適に調理業務が行えるようになりました。

新病院での新しい取り組みとして、不自由な入院生活でも「楽しい気分でお食事をさせていただきたい」という思いを込めて、祝日などに「松花堂弁当」での提供を始めました。まだ、並業食の方だけにしか提供できていませんが、高知県産・安芸地域産の食材を活用した地産地消のお弁当をピクニック気分楽しんでいただきたいと思います。

[栄養科技師長 有澤ゆかり]

【入院生活を食事楽しく】 松花堂弁当で気分はピクニック。

“地産地消を推進し、おいしく安全な食事の提供に努める”を目標の一つに掲げて、スタッフ一同頑張っています。昨年7月7日：七夕の日を初回に、【お弁当の日】として定期的に松花堂弁当での食事提供を開始しました。「今日は何の日だろうか？自分の誕生日やったかなあ♡」「目先が違って美味しく、楽しくいただきました。」という患者さまの声をいただいています。



(株) 高南メディカルのスタッフ

病院管理栄養士

《 第1回目のお献立 》

- ・ごはん
- ・お刺身
- ・炭火焼鶏
- ・豆腐銀鮓かけ
- ・リュウキュウの酢物
- ・魚そうめん汁



5. 片付け

配膳終了後から約45分後には下膳車の回収にまわります。病棟から却ってきた大量の食器やお膳を、約2時間かけてきれいに洗い、消毒します。この作業を1日3回繰り返します。



下洗いを済ませた食器を次々と食器洗浄機の中へ投入していきます。



綺麗になった食器がコンベアーでどんどん運ばれてきます。分別に大忙し！



消毒保管庫に入れてスイッチオン！
- おしまい -

4. 配膳

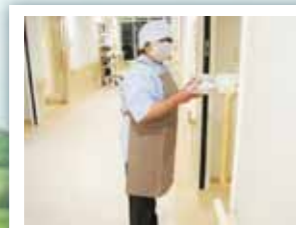
温かい料理と冷たい料理を適温でお届けできるように、温冷配膳車を使用しています。



厨房専用エレベーターで、病棟へいざ、出発！



8台の温冷配膳車が病棟に出た後は、狭い厨房も意外と広く感じます。



「〇〇様、お食事です！」と、患者様にお食事をお配膳します。

3. 盛付け

1食あたり約220人分を盛付けます。約1000枚のお皿に幾種類もの料理を、限られた時間内で、丁寧＆美味しく盛付けていきます。



今日は松花堂弁当の日。盛付けた器を弁当箱にセットします。



弁当箱を並べるだけでも大変！でも間違いがないように丁寧に…。

2. 調理

約50種類の献立表に基づいて、材料と調味料を正確に計量し、調理していきます。計量を間違えると味が大きく変わってしまうので、間違えないように慎重におこなっています。



IHクッキングヒーターで加熱調理中。厨房内の高温化を防いでくれます。



回転釜では、大量の味噌汁やカレーなどを作ります。



スチームコンベクションオーブンは焼き物、煮物など複数の調理が同時にできて大変便利です。

1. 食材の配送

地元ちばさん市場をはじめ、地域の納入業者の方々には新鮮な食材を毎日配送していただいています。ごはん(米)も100%高知県産です。地元の食材はやっぱり美味しい！



生鮮野菜は調理の前日に届きます。



新鮮な地元産野菜を届けていただいています。



宿毛湾漁協から届いたシイラの切り身。