

健やかで楽しい給食を考える LUNCH LIFE

ランチライフ

No.114

給食の
現場から



管理栄養士 金井 千鶴

患者さまの心に響くように— “安心”できる食の提供を目指す

医療法人高柳会 赤城病院

群馬県前橋市にある赤城病院は、1959年に開院して以来、質の高い精神医療の提供を目指しています。

今回は、39年にわたって患者さまの栄養管理に携わり、現在、栄養課をとりまとめている金井千鶴先生にお話を伺いました。



病院に併設されたリワーク・デイケアのための施設。精神疾患によって休職・離職された方が復職を望む場合にサポートをするプログラムを実施しています。



赤城病院

- 給食数：約600食/日
- 管理栄養士：2名
- 栄養士：2名
- 調理師：10名
- 調理補助：2名
- パート調理員：2名

「お通じ」のお悩みに食からできるケア

例えば主食に麺類を希望する方に、奇数の日はうどん、偶数の日はそばと変化をつけたり。卵料理ではピーマンやプロッコリー、ベーコンを加えた三色のオムレツ風にしてみたりと日々工夫しています。

とはい、「ただの卵焼きがいい」「鮭のマヨネーズ焼きはシンプルな塩焼きにしてほしい」と言われる方もいて、好みは人それぞれです。一つの献立に多くのリクエストがありますが、調理師が協力して可能な限り、個別のご要望にお応えしています。

そして、「手作り」も私たちがこだわっているポイントです。長期入院の患者さまにできるだけ家庭の味を楽しんでいただきこうと、煮物やおひたしなど手作りの料理もお出ししています。

また、野菜を多めに使用しています。食物繊維をたくさんとつていただくのはもちろん、旬の野菜を積極的に使うことで、季節感も味わっていただきたいのです。春はうどやふき、竹の子、夏はなすやきゅうりなどをよく取り入れています。

—そのような患者さまにどんな対応をされていますか。

十年ほど前からすべての患者さまに毎日乳酸菌飲料を提供しています。当院の調査では、提供開始から一年後、8%の方に便性の改善が見られました。^{*}それでも改善されない方には、シロップタイプのオリゴ糖や水溶性食物繊維を食事に添加しています。

また、野菜を多めに使用しています。食物繊維をたくさんとつていただくのはもちろん、旬の野菜を積極的に使うことで、季節感も味わっていただきたいのです。春はうどやふき、竹の子、夏はなすやきゅうりなどをよく取り入れています。

安全かつ安心できる食事を提供したい

—個々の患者さまのご要望はどのようにして把握されていますか。

直接お聞きすることが多いですね。昼食時には大体、管理栄養士が病棟に行つてお話を伺っています。特に、咀嚼や嚥下が困難な方については院内全体の協力が不可欠です。そこで、回診にも同行しています。そのような患者さまの「食形態」について、以前は、医師や看護師とともに患者さまの喉の動きを見て決定していました。

最近ではVE検査（嚥下内視鏡）の機器を導入したことで、



「ソフト食」も提供しています。(ご飯はおかゆ)

—献立の作成において重視されていることをお教えください。

当日の献立(常食)

- ご飯
- かき玉汁
- レバーから揚げ
- ふきと人参の煮物
- 吉菜となめこの和え物
- Newヤクルト
カロリーハーフ

*プリリストル便性状スケール
による聞き取り調査



おやつのロールケーキ。スポンジから手作りをされています。

喉の中の映像から患者さまご合った食形態が正確に判断できるようになっています。—病院が一体となって、患者さまに最適な食事を提供しているのです。

病院の食事は安全であることが第一です。そのためには、多職種の連携は欠かせません。栄養課に限つても、個々人の情報が間違いなく給食に反映されるよう、毎日のミーティングで確認を徹底しています。さうに踏み込んで議題について、月に一度の会議で話し合つて決定します。



栄養課の皆さん。安全を徹底しつつ、さまざまなご要望に日々ご対応されています。

当院の管理栄養士は献立の作成に

加えて、嗜好や咀嚼能力、排便など、

認を徹底しています。さうに踏み込んで議題について、月に一度の会議で話し合つて決定します。

食にまつわる多くのことに対応しています。加えて、精神医療においてはほつとするような食事を提供することも大切。それは、どこか安心できる、つまりお家で召しあがるようなご飯だと思うのです。

これからも、患者さまの心に響く食事を作り続けていきたいと考えています。

食の可能性に期待しています

医療法人高柳会
赤城病院
院長 関口 秀文



食事は栄養という点では医療の一部であり、患者さまの身体をプラス方向に導いていくもの。さらに食は心に与える影響も大きく、その伸びしろは大きいと感じています。最近はVE検査によっていわゆる“食上げ”もしやすくなりました。今後も、食が持つ可能性に期待しています。