

愛情と工夫の調理で患者様の毎日に彩りを ～調理師の役割と思いやり～

(医) 松田会 エバーグリーン病院
栄養課 管理栄養士 鈴木 美香
(株) 紅谷 管理栄養士 分銅 文香
調理師 八巻 隆史

1. はじめに

病院給食は患者の栄養を支える重要な要素であり、栄養バランスを維持しながら、味覚や視覚の満足度を提供することが求められる。特に、食欲が低下している患者や嚥下障害を持つ患者に対しては、食事が治療の一環として大きな役割を果たしている。

2. 方 法

本調理師は、日々の通常食において病院食の「味の単調さ」を克服するため、調理技術の工夫と豊かな盛り付けを工夫している。視覚的な楽しみが患者の食欲を引き出し、食事全体の満足度を向上させている。また、患者に「おいしい」と感じてもらえるよう配慮している。嚥下障害を持つ患者や高齢者向けのみキサー食・嚥下食では、特に調理師の技術が発揮されている。通常、みキサー食や嚥下食は見た目や味が劣ることが多いが、本調理師は食材の形状や色彩を工夫した、盛り付けを行うことで、視覚的な楽しさを提供している。また、患者が「食べる喜び」を感じられるよう配慮している。

3. 結 果

この結果、嚥下障害を持つ患者から「嚥下食とは思えない美味しさ」との評価を得ており、摂取量が増加し、栄養状態の改善にも繋がっている。

さらに、本調理師はパティシエとしての経験を活かし、年に数回、特別な日に本格的なケーキを提供している。これらのケーキは、特に長期入院している患者や高齢者にとって日常の中での大きな楽しみとなっており、患者にとって食事が特別な時間となるよう演出されている。ケーキの提供は、単に食事の一環ではなく、心のケアとしても重要な役割を果たしており、患者からも高い評価を受けている。

4. 考 察

この調理師の取り組みは、他のスタッフにも良い影響を与えている。彼の細やかな配慮や創意工夫は、他の調理スタッフや栄養士にとっても刺激となり、チーム全体でより高品質な食事を提供しようとする意識が高まっている。同時に、調理師がその技術を最大限に発揮するためには、他のスタッフのフォローも不可欠である。スタッフ全体の連携がうまく機能することで、病院全体での食事の質が向上している。

特に高齢患者が多い病院では、食事が患者の人生における「最後の食事」となることも少なくない。そのため、食事は単に栄養を補給するだけでなく、人生の一場面としての満足感を提供することが重要である。

5. 結 語

本事例からわかるように、調理師の創意工夫が患者の栄養状態や治療経過に大きな影響を与えることは明白である。特に、嚥下食やミキサー食における「食べる喜び」の提供は、精神的なケアにもつながっており、患者の満足度向上に寄与している。また、患者からのフィードバックを取り入れ、日々の改善を繰り返すことで、調理師とスタッフが一体となって質の高い食事を提供している。

今後、病院給食の現場では、栄養士や医療スタッフとの連携を強化し、患者一人ひとりに合わせた個別対応がますます求められる。また、患者の文化的背景や嗜好に応じたメニューの多様化や、さらなる食事療法の発展が期待される。