

今月は、厨房について紹介しますの
で参考にしてください。



A Q 厨房の概要について 教えてください

人員構成は男性三名（管
理栄養士一名、調理師二
名）、女性十七名（栄養士五名、
調理師三名、調理員九名）で、一
日の平均食事数、病院二四三食・
老人保健施設二八八食・外来食堂
食九五食を提供しています。

Q 食事の提供にあたり、ど のようなことを心掛けて いますか？

A 現在の食生活は、豊食に
おける生活習慣病（成人
病）の増加、食品の安全性（ダイ

オキシソ、遺伝子組替え、食中毒）
への不安などがあげられますが、
病院で作る食事は、患者さんの治
療がより効果的に、また安全に行
われるよう配慮し、加工品・既成
食品の使用を控え、素材からの手
づくりの食事として提供できるよ
う心掛けています。

A Q 病院食の特色について、 教えてください

病院の食事は医師の指示
のもと、患者さん個々の
病状に応じた食事を提供して、治
療・回復を図るものです。

従って、献立、使用食品、調理
方法、調味料の使用量、盛付け量
などに差があり、多種多様に分類
調理されたものを患者さんに提供
します。

食事は大きく分けると、一般食
と特別治療食とに区別されます。

一般食は
栄養量および食事規格が患者さ
んの、性・年齢・病状などにより
分類されます。

高齢者、成人、学童、幼児、離
乳期の必要栄養量によって区分さ
れます。

特別治療食は

各疾病の食事療法の基準により



厨房での調理風景

分類されます。

同じ病名でも病状、時期などに
より基準の差はありますが、主な
病気の食事制限はつぎのとおりで
す。

腎臓病食 たんぱく質の制限、熱
量の補給、塩分・水分・リン・

カリウムの制限

糖尿病食 熱量の制限

肝臓病食 たんぱく質の加減、ビ
タミンの補給、脂肪・塩分の管理

胃潰瘍食 熱量・たんぱく質・ビ
タミン・ミネラルの補給、刺激

物・消化の悪いものの制限

脾臓病食 脂肪の制限

心臓病食 熱量・塩分の制限

高血圧食 塩分の制限、動物性脂
肪・コレステロールへの注意

高脂血症 熱量・糖質・コレステ
ロールの制限、脂肪の制限、食
物繊維の補給

A Q どのような食事サービス を行っていますか？

A 一般常食をお召し上がり
の患者さんを対象に、週

三日（火曜・木曜・土曜日の昼食、
夕食）選択食を行っています。担
当栄養士が患者さんのベツトサイ
ドに伺いA・B二種類の献立から
患者さんの希望する献立を、オー
ダー表より選んでいただき提供し
ています。

A Q 提供している食事への評 価・判定の方法は？

嗜好調査および残食調査
を実施し、患者さんの意
見を取り入れ献立の改善などの工
夫をしています。

調査結果からの患者さんの評価
は「味付けが薄い」という意見が
多く見られますが、塩分制限を必
要としない方でも健康管理上、一
日の塩分摂取量は十グラム程度が
望ましいとされていますので、病
院ではそれに準じて食事を提供し
ています。

A Q 病院栄養士はどんな仕事 をしているの？

医療の一貫として疾病の
予防・治療および治癒の
促進に努めるよう、臨床栄養面か
ら、患者さんへの正しい食事の計
画（献立の作成）、給与（食材の
発注・管理、調理）、指導（健康、
栄養教育）をしています。

A Q 栄養指導について、教え てください

個人指導
医師の依頼により管理栄養士が
日時の調整をし実施します。指導

時には本人の食事療法に対する知
識、意識を高めていただくことは
もとより（治療）、可能な限り家
族の方にも参加していただき、家
庭全体で食生活を改善していただ
けるよう指導しています（予防）。

集団指導

毎週火曜日（第五週は無し）午
後二時三十分から二階会議室で実
施しています。

糖尿病教室の第四火曜日を栄養
士が担当し、「食事療法のコツ」
について指導しています。受講は、
予約や料金などの必要はありません
ので、食事について知りたいこ
とのある方は、ぜひ参加してくだ
さい。

患者さんの病態や状態に合わ
せ、病院の食事が少しでも楽しく、
おいしく食べられることをめざし
て、厨房の職員一同、一層の努力
をしていきたいと思っております。質
問や意見などをお聞かせいただけ
ると幸いです。

寄 付（敬称略）

次の方々から寄付がありました。
老人保健施設「つる」のために

芙蓉会代表 小池 知子

金 五〇、〇〇〇円

山梨県綿寝具商工組合

座布団十枚

福祉業務のために

佐野 勝太郎

金 一〇〇、〇〇〇円

宮井 政子

マッサージ機 一台