

病院給食改善 ワーキンググループの取り組み

～病院食で元気を届けたい!～

管理栄養士 小林 朋子

病院給食改善ワーキンググループが結成されたのは今年の5月。メンバーは事務部長、医師、看護師、管理栄養士、事務職員等の計10名です。6月に入院患者さんに食事調査を行い、その結果を参考に、職種を越えて様々な意見を出し合い、献立や食器の改善を進めており、取り組みは現在も進行中です。患者さんに『元気がわくような』食事をお届けするために、努力を続けて参りたいと思います。

料理に合わせたNEW食器

新しい飯椀と小鉢を導入しました。これまで白い飯椀を使用していましたが、器が2色の柄になることで、ごはんが映えてより一層美味しく見えるようになりました。



季節の果物に「一口メモ」を

入院中のお食事にも季節感を味わっていただきたい思いから、旬の果物をお出しするようにしています。栄養成分や特徴などをメッセージカードに記し、お食事に添えるようにしました。



新メニューの導入

食事調査で「食べたい料理」をお伺いし、ご意見の多かった丼物や麺類などを新しく献立に導入するべく現在試作中です。ぜひお楽しみに!



新メニュー「肉豆腐」



バラエティに富んだ献立に

似た食材や調理法が続いてしまうと、食欲も湧いてきません。毎日のお食事が楽しみになるよう、献立の見直しを行い、新しい食材・メニューを加えたり、内容を変更しました。

