

# 栄養科だより



2018年6月号

栄養科だよりは3年目に突入しました！

毎月読んで頂いている方には感謝申し上げます。

今後も安全・安定・安心の給食を提供していくための情報を分かりやすく伝えていきたいと思っています。

さて、今月号はずっと栄養科だよりの記事にしたいなぁと思っていた内容です…

他にも皆さんに伝えたい内容が様々あったので、これまで記事に出来ずにいました…

## ●当院の給食

人材不足や経費削減のため、給食業務を委託している病院が増えています。近隣の病院でも直営給食の病院は少ないです。それでも、当院は直営給食にこだわっています。

地元の業者さんから仕入れた地元の食材を使って、食材の下処理から調理まで全てを院内の厨房で行い、患者様に提供しています。患者様から頂く、「美味しかった！」の言葉を励みにしながら…

時々、長年働く調理員さんから昔の話を聞く機会がありますが、何十年と当院の給食を守り続けてきてくださった調理員さん達の努力や思い…本当に素晴らしいと思います。

当然ながら、直営給食にもデメリットはありますし、給食を委託することのメリットもあります。

より深く理解するためには、その双方のメリット、デメリットもあげながら記事を書く必要があるのかもしれませんが、「直営給食でやっていくんだ！」という強い思いで給食を運営しているので、今回は直営給食のメリットだけを記事にします。

## ●直営給食のメリット

直営給食だからこそ、食材や調理にこだわった料理が提供できます。

配膳下膳をして患者様の声を聞けることも私たちの励みになり、やる気になります。

私たちの「美味しいものを作った！」というやる気は、より良い給食を提供するために最も必要なことだと思います。

患者様の意見、栄養士の意見、厨房で働く職員の意見、栄養科以外の職員(診療部・薬剤部・地域ネットワーク部・看護部など)の意見など、様々な意見を取り入れることが出来るのが、直営給食の良いところです！

もちろん、病院給食は患者様の健康維持や治療の一環として提供されるものですから、全ての意見を反映させることは難しいと思います。それでも、その良いところを最大限に活かして、患者様に喜んでいただけるような給食が提供したいと思いませんか？

栄養科職員みんなで意見を出し合いながら、こだわりの直営給食の維持に取り組んでいきましょう！

栄養科だよりは、栄養科職員向けの記事ですが、ホームページにも載せていただいているので、他にも読んでくださっている方がいるでしょうか…

現在、栄養科では働きやすい職場づくりにも取り組んでいます。

直営給食維持のためには人材が不可欠です。

病院給食の調理に少しでも興味のある方…ぜひ、私たちと一緒に働きませんか？

決して一人では作れない大量の料理を、みんなで力を合わせて作っています。

とてもやりがいのある仕事だと思いますよ！ 栄養科職員一同、お待ちしております。

