

茅ヶ崎セントラルクリニック 高橋 富美子（調理師(栄養士) / 栄養科）

- 功 績 初めての選択食の導入による患者満足度の向上に努めた功績。
- 推 薦 者 佐野 敦子（管理栄養士/栄養士）
- 推 薦 理 由 6食のうちの1食ですが、透析患者さんにとっては安心して召し上がる事の出来る唯一の食事です。理念実現に向けたあるべき姿を体現した事例だと思い理事長賞に推薦させていただきます。

内 容

「創意工夫に富んだ行事食の提供」という一年後の姿に向けて年2回の選択食の導入をAPとして掲げています。嗜好調査を度々行うも、患者さんの要望が最も高い丼物の提供、特にうなぎやかつ丼は中々提供出来ずにいました。

現状の厨房で一度の大量の丼を作れない作業工程の問題、うなぎはリンが高く、かつ丼はカロリーが高く、かつ共に塩分が高いという問題がありました。

色々な事に取り組んでいる今、新しい事にトライしないと意味がないと、高橋さんはどうすれば提供できるのか？固定観念が働いていないか？と試行錯誤を繰り返しました。

リンと塩分が多いと検査数値が悪くなる懸念に関しては医師、看護師、技士からトータルでサポートするとの力強い協力があり、かつ丼は作業工程がひとつひとつ作るから手間・人手・時間が掛かるのであり、かつの揚げと卵とじの2工程にし、最後に同時に盛る工程に変更する事で大量に提供出来るようにしました。

結果、ご要望に応じた温かいような丼とかつ丼を提供出来ました。後日、「自分だけだと数値が気になって躊躇うけど、管理・指導してくれる病院で食べられるなら安心です。嬉しかった」とアンケートにコメントをいただきました。

固定観念を打破し、患者さんの為にチャレンジした姿勢は組織を引っ張っていくうえで非常に大きく、各部署の「あるべき姿」に各部署の専門性を活かした「チームワーク」の結果だと思いました。ご家族にも召し上がっていただきたく、試食会の開催にもつながりました。