

谷田病院の考える栄養科業務

谷田病院では2年前まで病院給食を外注委託（アウトソーシング）していました。日本中の医療施設の7割が給食を外注委託している状況にあります。しかし、患者さんにとって入院時に楽しみなことと言ったら食事くらいしかありません。また、治療という視点でも食事を通して提供する栄養管理は、そのほかの投薬や処置といった医療に匹敵するくらい影響が大きなものです。こうした非常に重要な食事について、谷田病院では運営を直営化することにし、今まで以上に患者さん・利用者のためになる食事の提供を目指すことにしました。

栄養科で働く職員には調理スタッフのほか、皿洗いを中心にサポートしてくれている補助員、献立作成や食材発注などを行っている栄養士、患者さんへの栄養管理や指導を中心に行っている管理栄養士が、総勢18名所属しています。多くの医療機関・施設ではこれらの職種が独立して業務を行っており、当院も基本的には分業されています。しかし、管理栄養士だけにしか患者さんと接点がないと、食事を作っても患者さんの顔が見えてきません。そこで、谷田病院では調理スタッフも患者さんのベッドサイドに顔を出したり、栄養士が管理栄養士業務の一部を行ったりと、職種をまたいで患者さんにより質の高い食事が提供できることを目指しています。

さらには、谷田病院のある甲佐町・上益城の地域活性化を念頭に、1日延200食程度作られる当院で、地産地消を徐々に進めていくことを計画しています。また、病院の強みである糖尿病治療とも連携し、食事面から糖尿病や透析の患者さんを減らすことを目指しています。

こうした谷田病院の栄養科の理念にご賛同いただける方がいらっしゃいましたら、職種や資格を問わず、いちどお声がけいただけると幸いです。

連絡先：谷田病院 栄養科 福島宏美、事務部長 藤井将志、採用担当 松永 崇
096-234-1248 info@yatsuda-kai.jp



▲平均年齢26歳の栄養スタッフ



▲毎月、行事食として新しいレシピをみんなで考えています。患者さんより毎回お褒めの言葉を頂いております。