

かなえたい暮らしをサポートする 食べることが楽しくなる 本当においしい食事へのこだわり

「つなぐ、つながる」を合言葉に、積極的な地域貢献を行う中嶋病院グループ。病院だけではなく医療施設や介護施設ともつながり、利用者の常にその先をサポート。日常生活に戻ることを考えたときに、切っても切り離せないのが「食」だ。今回はグループ全体の「食」を担うエキスパートに話を聞いた。



盛り付けの華やかさに加え、あえて陶磁器に見えるような器を使うなど、視覚で得られる情報も大切に考える。

「私たちは、厨房の中に留まらず、ご本人やご家族と直接話をしながら栄養管理をしています。厨房以外のスタッフと情報共有をする場面もあり、患者さんの多くが食事を楽しみにしていると知って、『おいしいとは何か』と深く考えるようになりました。栄養バランスは当然ながら、『おいしいそう。食べたい!』と感じていただけるよう、彩りや器などにもこだわっています」。こう語るのは、20年間病院食に携わってきたベテラン管理栄養士の瀬川さん。イベント食に力を入れるのも、「食べる喜びを力にしてほしい」との思いからだ。

「同じ管理栄養士の西谷さんは、「一般的に、病院食の味は二次というイメージがあるかもしれませんが、私たちは患者さんの状態に合わせて、おいしさを追求しています。以前、患者さんと看護師がイベ



「利用者さんと直接話してメニューに活かしています」という瀬川さん(写真右)と西谷さん(写真左)。

ント食の話が聞いているのを聞いて、食事が患者さんの笑顔につながる実感しました」と話す。肉は地域の精肉店から、豆腐も町内の豆腐店から仕入れるなど、地域とのつながりも欠かせない中嶋病院の食事。おいしさの秘訣は「当たり前前の贅沢」を心掛けること」と瀬川さん。「冷凍技術も進んでいます。病食を通して偏食を克服した患者さんや、『レシピを教えてください』とお手紙をくださった患者さんのご家族もいたんですよ。もっとクオリティの高い食事を提供するために、スタッフ全員が前向きに挑戦を続けています」

つなぐ/つながる
地域の新しい介護のカタチ

介護複合施設

医療が近くにある心強さ、リハビリで湧き上がる前向きな気持ち、食事で感じる喜びやわくわく感。医療と福祉サービスの連携が、充実のシニアライフをサポートします。

2022年4月誕生

HPはこちら

care N
医療・介護が
つなぐ つながる



これまでに飲食店やホテルなどに携わっていたスタッフも多い。お店で作られるような盛り付けに。

「おいしい」を追求し 前向きな明日に つなげる

落ち着いた器に彩りよく盛り付けられた和食。まるで会席膳のような料理の数々は、ある日の病院食だ。中嶋病院では「食べることの喜び」を大切にしており、独自に厨房を運営。管理栄養士や調理師、盛り付け担当スタッフが丸となり、入院患者や施設利用者の毎日を支えている。地方の郷土料理を盛り込んだ「スペシャルランチ」、おしゃやかな「カフェランチ」、障害者施設で育てた野菜で作る「コラボランチ」といったイベント食も週に一度実施。冒頭の料理はその一例だ。