



『東京都特定給食施設等栄養改善知事賞』

を受賞しました！

齋藤恵子（栄養科長）

この度、栄養科は平成 23 年度「特定給食施設等栄養改善知事賞」を受賞致しましたのでご報告致します。

特定給食施設等栄養改善知事賞とは？

東京都は毎年、栄養改善に貢献した優良な特定給食施設に対し表彰を行っています。特定給食施設には、患者さまに安全で適切な給食を提供することにより健康状態の維持・増進を図ること、また食事や栄養の相談に応じその家庭や地域社会の食生活改善を図るなど、都民の栄養改善に努めることが求められています。

今回はその功績が認められ、受賞につながったという訳です。当科では平成 5 年度にも同賞を受賞しており、今回が 2 度目の受賞となります。

どんなことを審査されるの？

審査項目は、栄養相談の実施状況、患者さまへの給食の配慮、調査研究の概要、給食、栄養管理面の改善状況などです。

栄養相談について

栄養相談は、毎月 180~200 件行っています。対象となる疾患は、主に糖尿病や心疾患、腎疾患、消化器疾患などの慢性疾患ですが、食生活に不安を持っていらっしゃる患者さまも受けることができます。“ダメ”“ヤメ”“禁止”や、疾病の怖さを説く“おどし”の栄養指導ではなく、食事療法を理解し、患者さま自らが食行動の課題に気づき、対策や目標を考え、食事療法を実施・継続できるように支援しています。



給食について

給食ですが、当院では約 50 種類の食事を設定し、患者さま一人ひとりの病状に応じた食事を提供しています。嗜好やさまざまな要望にもお答えできるよう、きめ細やかな配慮をしています。また食事で季節を感じて頂ける様、定期的に行事食も提供しています。

いろいろな食種のなかでもの「嚥下食」との「やわらか食」が、東京都の他施設の模範になると高い評価をしていただきました。嚥下困難な患者さま向け「嚥下食」の特徴は、上顎と舌でつぶせる固さで、食塊を形成し嚥下しやすく、水分にはすべてとろみをつけ、安全で見た目も良くおいしいことです。咀嚼困難な患者さま向けの「やわらか食」の特徴は、食事をきざむことなく、歯茎でつぶせる固さになっていることです。見た目は通常の食事となんら変わることなく、容易に噛め、おいしいと評判です。これらの食事を提供するようになってから、患者さまの喫食率が確実に向上しました。

給食、栄養管理面について

給食を安全に提供すべく、昨年「東京都食品衛生自主管理認証制度」を取得しました。この制度も東京都が独自で行っているものですが、食品衛生に関するマニュアルを作り、そのマニュアル通りに実践されているかを外部機関が厳しく審査します。当院ではそのマニュアルを遵守し、衛生的に調理しています。

最後に

この賞を頂いたことで満足せず、これからも安全でおいしい食事作りと患者さまに喜ばれるサービスを行って行きますので、皆様のご指導ご鞭撻の程よろしくお願い致します。