

「保温・保冷配膳車」を導入しました！

栄養管理室長 遠藤 さゆり

2020年3月26日より、保温トレイから保温・保冷配膳車（以下、温冷配膳車）での配膳へ変更となりました。理由は、長年使用していた保温トレイの製造が中止となり、故障等があった場合でも今後は追加購入することができなくなったためです。

病院の食事は、温かい物は温かく（65℃前後）、冷たい物は冷たく（5℃程度）の「適温」で提供するように国で定められており、「適温」の方法は温冷配膳車・保温トレイ・保温食器のいずれかを使用することになっています。もう「冷めている」、「ぬるくて美味しくない」病院食は随分昔の話となりました。最近の病院食は「新調理システム」と言われるものまで出てきており、日々進化しています。温かい料理と冷たい料理が1つのトレイで同時に提供できる便利さもさることながら、患者さんの手元にはちょうどよい料理の温度で届きますので、食事を目の前にすると食欲が湧きます。

温冷配膳車は1台54膳の全部で7台、色はワインレッドで、病院で採用される色としては珍しいスタイリッシュな色です（採用される色はピンク系が多い）。1台約500kgはあり、衝突した場合大きな事故につながりますので、細心の注意を払いながら病棟まで運搬します。

当院の食事は患者様より「美味しい」とたくさんの声をいただいております。手作りの良さを大切にしつつ、おいしく召し上がっていただき、治療にも貢献できる食事を提供できるよう栄養管理室全員で努力していきたいと考えております。



清潔に拭き上げられた配膳車
次の食事提供に向けて準備中です



ある日の食事

右側が冷菜、左側が温菜です



1人ひとりの食事が違うのも一目瞭然です