

## 選択メニューの実施

栄養管理室長

福井 富穂

### サービス向上をめざす取り組み

滋賀医科大学医学部附属病院では、患者さんの栄養管理について、医師、看護婦、栄養士等からなる栄養管理委員会を設け、将来的な患者サービスのあり方を踏まえた検討を行ってきた。従来の「早い、まずい、冷たい」という病院給食のイメージを払拭するような取り組みとして、硬質陶磁器製の食器の導入や冷温蔵配膳車による適温給食の実施などを行い、食事サービスの向上を図ってきた。

さらに、より一層のサービス向上をめざして、平成4年から一般食について毎週火曜日の昼食を5種類のメニューから選べる選択メニューがスタートした。

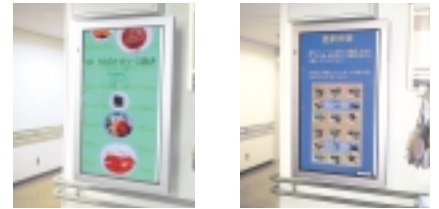
平成6年には糖尿病、心臓・高血圧症などの治療食についても毎週木曜日の昼食に3種類のメニューから選べるようになった。現在の方式がスタートしたのは平成7年4月から、一般食および治療食（一部を除く）の患者さんを対象として毎日の昼食と夕食で、選択メニューを実施している。

メニューは3～4日ごとに変わるサイクルメニューで、

3種の魚料理のほか、肉料理、卵料理、豆腐料理などの主菜と副菜の組み合わせのほか、麺類や丼を加えた7～9種のメニューから選べるように設定している。

主食である米飯の量や、主菜の肉や魚の量、味付け、調理法などによって、塩分制限やカロリー制限のある治療食にも対応することができる。性別、年齢などによって異なる個々の栄養量に基づいた適切な食事、医師に指示されたそれぞれの病状に応じた治療食を提供することができる。

毎日、昼食後に栄養士と調理師が直接病棟に出向いて、当日の夕食と翌日の昼食について希望を聞き取り、パソコンで集計した選択結果に基づいて調理を行っている。



選択メニューの情報は、病棟内のプラズマディスプレイに表示されている。

### 選択メニューの必要性

近年、食生活の急速な変化やさまざまな社会的ストレスが原因と考えられる慢性疾患が増大している。その中でも、糖尿病、高血圧症、心臓疾患などの生活習慣病には、食生活が大きく関与していると考えられる。

食事療法は、入院時には適切な栄養管理ができて、長い年月をかけて身についた食習慣を変えることは難しく、退院して日常生活に戻った場合の入院生活とのギャップの大きさが問題となっている。

選択メニューは、サービスの一環であると同時に日常の食事の改善の第一歩として、食事の選択方法について学習する教育的要素が含まれている。丼や麺類など日常よく食べる献立が加えられているのも、家庭での食事の習慣を配慮してのことである。

その中で、好きなものばかりオーダーしても提供されないようなシステムにして、たとえば麺類や丼は塩分が多く、栄養バランスが悪いため、週1回くらいのオーダーになるよう指導を行っている。

また、メニューの選び方によって、入院前の食生活の傾向などを把握することも可能となり、これに対する的確な評価を行うことができる。

選択メニューの実施は単なる食事の提供にとどまることなく、入院生活のアメニティの向上を図るとともに、さらに一歩進んで、食生活の改善に資することが重要であると考えている。



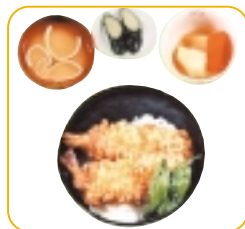
人気メニュー  
第1位  
うなぎ丼



人気メニュー  
第2位  
カキフライ



人気メニュー  
第3位  
ブリの照り焼き



人気メニュー  
第4位  
天丼



人気メニュー  
第5位  
刺身

人気の高いメニュー例。「うなぎ丼」や「刺身」など病院給食ではめずらしい献立も多い。