

はてなの缶詰

「病院食」の献立って
どうやって決められているの？



入院時に、患者さんのもとに運ばれてくる「病院食」。一見、毎日あまり変わらないように見えるかもしれませんが、その献立内容は年中同じというわけではありません。少しでも患者さんに食事の時間を楽しんでいたけりよう、栄養のプロである管理栄養士が中心となって、常に改良や変更が行われています。

毎週会議を開き、
より喜ばれる
メニューを検討

病気やケガからの回復を促すには、しっかりとした食事を摂ることが大切です。兵庫医科大学病院では、患者さんに栄養バランスの良い病院食を召し上がっていただくために、週に一度、管理栄養士が集まって「献立検討会議」を行っています。

この会議では、患者さんが病院食を召し上がった後の残食量や、「もう少し食べやすい大きさにしてほしい」「旬の食材が食べたい」といった患者さんのご意見をもとに、味付けや量、食材、盛り付け方法を変更するなどの改善点を話し合っています。その他にも、患者さんが少しでも病院食をおいしく、楽しく召し上がることもできるような、「お正月メニュー」や「ひな祭りメニュー」や



など、季節ごとの行事に合わせた献立メニューを考案するなどの工夫も凝らしています。

もっと患者さんの
声を集めるために
「嗜好調査」も実施

兵庫医科大学病院では、入院患者さんに楽しみながら食事をしてもらうため、病院食に関する患者さんの声を集めて今後の献立作りに反映させることを目的とした「病院食嗜好調査」を年に2回実施しています。

この調査では、病院食の味付けや量、盛り付け方、組み合わせなどを患者さんに評価してもらうだけでなく、「食べたい料理」等も記入してもらいます。調査結果をすぐに献立内容に反映することは難しいですが、患者さんの好みに合わせた病院食を提供できるように、常に献立の改善に取り組んでいます。でも、もしも入院中に調査用紙が配付された際には、ぜひ皆様のご意見・ご要望をお聞かせください。