

医療
見えない



調理室

入院患者さんのため、約70名のスタッフで朝食・昼食・夕食、1日あたり約2,000食を用意する。患者さんの症状によって、食べてはいけないものや食べられるもの、食欲の状態などが異なるから、食事の組み合わせは数百パターンもある。清潔な環境で調理した後は、ベルトコンベヤーで一つひとつ丁寧に盛り付ける。名札をつけたトレーに仕分け、温冷機能のついた配膳車に積み込んで、患者さんのもとへと届けるのだ。



①



②

① 徹底した温度管理

焼く・煮る・蒸すなどの多機能を備えたスチームコンベクションオープンでおかずなどを調理。衛生面に細心の注意を払い、必ず調理したものの温度を計測する。

② 選べる夕食メニュー

普通食の夕食は週に3回、選択制の日があり、患者さんは好きなメニューを選ぶ。病棟に掲示された献立表を見て、「どちらを食べようかな」とわくわくしながら悩む患者さんの姿も見られる。