

病院食に安全・安心 そして、おいしい感動を



川崎医科大学附属病院
栄養部長 遠藤陽子

新メニューの開発、レシピコンテスト。
病院食のイメージが変わった。

「うれしいのは患者さんが『おいしい』
と言って残さず食べてくださった時。
病院食といえば『味気ない、冷たい』
というイメージを抱く方が多いので
すが、当院の栄養部では適温配膳や
新メニューの開発など、患者さんに満
足いただけるよう日々改善に取り組
んでいます」と語るのは栄養部長で
自らも管理栄養士を務める遠藤陽
子さん。

実際、給食の調理を外部委託する
病院が多いなか、当院は中四国の大
学病院で唯一、直営方式を採用。患
者さんや院内スタッフの「生の声」を
献立に反映させている。ごはんの柔
らかさ、具の大きさを含め、約二〇〇
種類の食に対応し、多い時は一度に
約六五〇食を提供する。管理栄養士
二十三人、栄養士一人、調理師一〇
人を中心とする四八人が当院の食を
支えている。

メニュー開発にも積極的で、「レシピ
コンテスト」という取り組みも。「以
前から続けていた勉強会が発展し
二〇一三年から始まりました。チー
ムに分かれ、約一か月間、アイデアを
出し合い、試作を重ねます。見た目、
味、調理時間、栄養のバランスなどを
基準に審査します」。決勝では病院
長や看護部長など、病院幹部も審査
に参加。優勝メニューは実際に病院
食の献立として採用され、喫食率も
高く、患者さんも楽しみにしている。

医療現場を支えるスペシャリスト

医療最前線 >>> vol.48

川崎医科大学附属病院 管理栄養士



栄養部の面々。管
理栄養士はチーム
医療の一員として
の医学・医療の知
識・技術も求めら
れている。



安全でおいしく、患者さんを元気にする
と同時に、病態や栄養状態を的確に判
断し、治療目的に沿った食事を提供。



患者さんの医食同源を 実践する栄養部

「医食同源」とは、病気を治す薬と食べ物は本来根源を
同じくし、食事に注意することが病気を予防する最善の
策であるということを示しています。栄養部は、患者さんの医食
同源を一手に実践してくれています。また医師向けの医
学雑誌でレシピが連載されるなど、
全国でも非常に評価が高いです。



NST担当責任者 院長補佐
小児科部長 尾内 信

チーム医療の一員として さらに期待される管理栄養士。

もともと料理が好きだったという
遠藤さん。管理栄養士を目指したの
は高校生の頃。国家資格があり、将
来的にも可能性が広がる職業だと
感じたそう。「患者さんと触れあう
機会が多いのも管理栄養士を目指
した理由のひとつです。消化器疾患な
どで口から食べ物を食べられなかつた
患者さんが食べられるようになり、さ
らに食事を愉しみに思えるまでに快
復する。そんな時は管理栄養士とし
てのやりがいを感じます。まさに「食
は感動」なんだと実感しますね」。

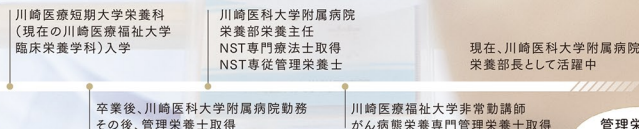
二〇〇四年に設立されたNST
(患者に最適な栄養療法を提供する
ため、医師、看護師、薬剤師、管理栄
養士、言語聴覚士などで構成された
栄養サポートチーム)。このチームの
一員としても活動する遠藤さん。これ
までに二〇〇を超える症例を手が
け、現在は全診療科に対応している。

安心・安全・満足度の高い病院食は
患者さんのQOL(生活の質)をあ
げる大切な要素。的確な栄養指導と
給食管理、そして患者目線の心遣い。
朝昼晩、一年を通じて遠藤さんをは
じめとする管理栄養士が当院の食を
支えている。

Registered dietitian 管理栄養士とは

厚生労働大臣の免許を受けた国家資格。病
院では、患者さんの身体状況・栄養状態を把握
して栄養評価を行ない、高度な専門的知識
や技術により食事療法・栄養療法を行なう。
糖尿病・高脂血症をはじめとする生活習慣病
や、食物アレルギー、術前・術後など、さまざま
な患者さんに対する栄養指導も行う。

管理栄養士になるために ～遠藤さんが歩んだ道～



管理栄養士に
求められる
素質とスキル

チーム医療で活躍する食と栄養のスペシャリスト

- ☑ 調理や嗜好、食文化等に興味を持ち、患者さんのために日々勉強・スキルアップを行なう向上心
- ☑ チーム医療の一員として専門性を生かした問題の発見・解決を実施できる能力
- ☑ 患者や医師、他職種との実践活動に必要なコミュニケーション能力

* … NST: Nutrition Support Teamの略