



視点 3

健康維持・QOL向上を
「食のよろこび」とともに

「一人ひとりに最適な食を 提供する」ためのメニューづくり

医療、福祉、保育施設では、健康状態に応じた「一人ひとりにふさわしい食」があります。また、食文化は地域ごとに異なり、慣れ親しんだ食事をおいしく召しあがっていただくためには、地域やご契約先事業所ごとに献立を工夫する必要があります。こうした考えをもとに、当社では、全国統一メニューのようなものは用意せず、食材の栄養価などの情報は全社で共有しつつ、地域ごとに献立を工夫し、多様なニーズに応えるよう努めています。もちろん、事業として持続的にサービスを

健康状態に応じた 「一人ひとりにふさわしい食」の 提供に努めています。

医療・福祉・保育施設など、
多様な施設に食事サービスを提供する日清医療食品は
健康維持やQOLを向上させる
「一人ひとりにふさわしい食」を考えて続けています。

提供するためには、完全な個別対応は困難です。そこで、個々のニーズに対応しながら、いかに効率のよい献立を提案できるか、そこが当社の栄養士の、また企業としての真価が問われるところだと考えています。

早期快復を支援するために

医療施設での取り組み

医療施設では、食事は治療の一環であり、病状や療養・快復期間に応じた栄養管理を徹底することがメニュー開発の基本となります。また、高齢化が進むなか、食事を口に入れて飲み込むことが困難な患者様も

増えており、当社ではその対策として独自にムース食など新しい形の食事の開発・提供を進めています。

最近拡大している医療機関のNST（Nutrition Support Team＝栄養サポートチーム）活動も積極的に支援しています。NST活動とは、医療スタッフがチームを組み、低栄養の患者様の栄養改善を通じて早期快復を目指す取り組みで、当社では、患者様がどれだけ栄養摂取できているかなど喫食状況を個別に解析し、病院の栄養士さんの献立づくりに活用いただいています。



営業本部
栄養・調理技術部 栄養技術課 課長
管理栄養士

中村 佐多子
なかむら さたこ

食を通じたコミュニティ空間を演出

介護・福祉施設での取り組み

長期間の入所が前提となる介護・福祉施設では、毎日楽しく食べていただくということを重視し、季節を感じる食材や地域の食材の活用、季節行事・イベントに対応したメニュー、バイキング形式によるおやつ提供など、食の楽しさを演出するようにしています。もちろん、介護施設においても、医療機関のNST活動のように入所者の皆様一人ひとりの状況に合わせた食事を提供しているところもあり、当社のノウハウを積極的に提供しています。

大勢の仲間と食べる楽しさを 知ってほしい

保育所での取り組み

保育所では、子どもたちに「大勢で食べる楽しさ」を体感してもらうことを基本に、「食育」という観点を加え、季節感のある食材提供を心がけています。また、好き嫌いをなく、子どもたちの成長段階に応じた食を提供するために、食材の切り方、サイズや形を変えるなどの工夫をしています。もちろんアレルギー対策についても、ご契約先事業所ごとに勉強会などを推進しています。

意欲ある人材が成長できる 環境づくりを

これら当社の食事サービスを根底で支えているのが、献立づくりの要となる人材です。現在、当社には業界最多となる約8,000名の管理栄養士・栄養士と調理師約1万名为勤務しており、一人ひとりの創意と知恵の蓄積が当社の誇る膨大なメニューを支えています。

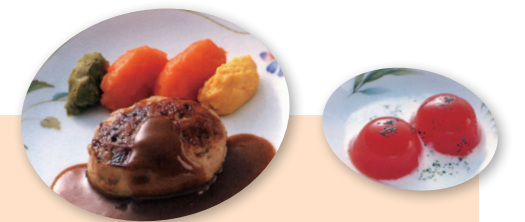
もちろん、人数だけでなく、人材育成にも注力しており、本社の教育プログラムのほか、各ご契約先事業所での技能伝承にも注力しています。ちなみに、当社の既卒の管理栄養士国家試験の合格率は31.1%と、全国平均を大きく上回っています。

今後も意欲ある人材がプロフェッショナルとして自立できる育成環境、職場環境を整備し、企業の成長と両輪となるようにしていきたいと考えています。

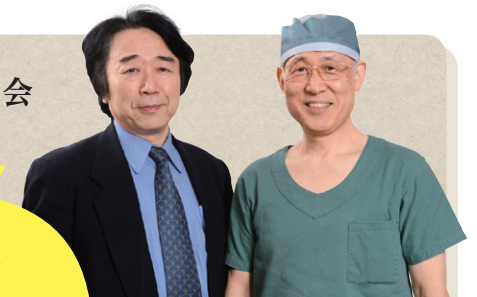
新しい食事サービス

「ムース食」

日清医療食品では、医療・福祉施設での食事サービスの一つとして、「ムース食」を提供しています。これは、咀嚼・嚥下困難の方々がおいしく・安全に「噛む・飲み込む」ことを可能としたもので、2004年に提供を開始しました。食べやすいムース状でありながら、形があり見た目がおいしい、香りがある、個別の味を感じる、スムーズに喉を通るなど高い評価をいただいています。



Voice 医療法人財団献心会 川越胃腸病院様



医療法人財団献心会
川越胃腸病院
常務理事

須藤 秀一 様
すどう しゅういち

医療法人財団献心会
川越胃腸病院
院長

望月 智行 様
もちづき ともゆき

病院を「我慢する場」ではなく 「幸せを感じる場」に

食事サービスが果たす役割は大きく、
今後も栄養学のプロとしての提案を
期待しています。

「人々にとって病院という場所は基本的に「非日常」な場所です。しかも誰も望んで来る所ではありません。診察を受けたり、検査を受けたり、入院して手術を受けたり...我慢を強いられる場所というのが一般的な位置づけではないでしょうか。私は、そうした場所を可能な限り「日常的な生活の場」にしたい、「人が人として普通に幸せを感じられる場」にしたいと考え、病院経営に努めてきました。なかでも「食」は、人が生きるものの中心にあります。そこで食事については、治療食の提供という義務を果たすだけではなく、おいしさや楽しさを感じてもらえるよう、さまざまな工夫を凝らしています。たとえば当院では、季節を感じる献立に加えて、「鮮魚の日」「焼きたてパンの日」などバラエティに富んだ行事食を年間約70回ほど提供しています。また月に一度、栄養士が手づくりのお菓子を配る「ほっとタイムサービス」は、患者様もお見舞いに来られた方にも喜んでいただいております。私は病院経営にとって、こうした食事や清掃サービスに関わるスタッフのやりがいやモチベーションをどれだけ高められるかがとても重要だと考えています。なぜなら、医療サービスの質とは、高額

な医療機器や高度な技術だけではなく、食事・清潔業務の質の向上が伴ってはじめて向上するものだからです。そう考え、当院では栄養科のスタッフが食事を患者様に直接配膳するようにしています。そうすることで患者様との対話が生まれ、患者様がどれだけ食事を楽しみになさっているかがわかり、患者様に対する感謝の気持ちや自分の仕事への誇りをもつことができます。そうした日々の積み重ねがさらなるサービス改善につながると確信しています。当院の栄養科のスタッフの多くは日清医療食品の社員の方々ですが、「患者様に喜んでいただく」という想いは共通です。今後も医療サービスの質向上に不可欠な栄養学のプロとして、当院がもつ医学とのコラボレーションを通じて、川越胃腸病院ならではの医療サービスを提供していきたいと思っています。」（望月院長談）



ほっとタイムサービスのお菓子とその様子