

いわき湯本病院 渡邊 貴子(栄養科/調理師)

功 績 栄養科では、入院の患者さんに栄養面のみならず少しでも美味しく楽しい食事の提供に工夫を続けているが、今回は外部の評価もいただくとの趣旨で、近隣の鮫川村の催した「井コンテスト」に応募した。

結果、数多くの出品の中で、渡邊調理師の出展作品「茄子と豚肉の肉みそ井」がコンテスト協賛の福島民友新聞社賞を受賞した。福島民友にも掲載され、病院の給食メニューにも組み入れて入院患者さんからも大変喜んでいただけた功績。

推 薦 者 大松澤 学(総務課長)

推 薦 理 由 365日提供し続ける病院食は、治療の一環でありその種類も多彩で、さらには治療効果を上げるためには患者さんに喜んでいただけるよう「美味しさ」も求められる。栄養士を中心に調理師の技とセンスで如何に食欲をそそるかは治療効果を上げるためにも大きな課題である。そのためには、日々見えない努力が注がれていると思われるが、なかなか表面には見えない部門である。そのような環境の中で、今回地域のコンテストに出展し優秀な成績を得たことは、モットーである地域に根差した病院運営の理念に合致した活動であり、病院の評価を大いに高めてくれたことは大変素晴らしく、ぜひ理事長賞に推薦しその努力を讃えたい。

内 容

被推薦者は病院栄養科調理師として、連日入院患者さんの食事を調理し、供給している。

当院のように慢性期の患者さんが多い病院では、入院期間も長く、栄養面のみならず、そのメニューには一層の工夫が必要になる。メニューは基本的には、管理栄養士の企画により提供されるのであるが、味覚のプロである調理師の関与は欠かせない。

昨秋、近隣の鮫川村で村おこしの催しとして、「井コンテスト」と銘打ったオリジナル井料理コンテストが開催されることを知った。応募の条件は、使用する食材のうち一品以上の鮫川村産品を使用することという。受賞作品は、鮫川村公民館併設の食堂で提供されることのほか鮫川村の学校給食にも供される予定とのことであった。

栄養科での話し合いで、病院食を知っていただく意味でも渡邊調理師らが工夫してコンテストに参加することになった。

出展作品のレシピには材料、分量、調理手順、調理時間のほか併設店で提供する際の参考に材料金額の記載も行った。評価は審査員によって行われたが、オリジナリティー、味、色合い、は勿論のこと、学校給食にも提供する予定であるので大量に提供するための提供しやすさも評価条件に加味されるとの事であった。

当日は前もって調理したものを、会場で盛り付け、展示用と評価者の試食用を用意し提供した。約20品が出展された中で最終審査の結果、渡邊調理師の作品が高く評価され、協賛の福島民友社賞を受賞することができた。

これらの結果は、写真付きで福島民友新聞に掲載され、当初予定通り、公民館併設のレストランメニューに加えられると同時に鮫川村の子供たちの学校給食として提供されることになった。作品は、病院食メニューにも組み入れて大変好評であった。