

西伊豆健育会病院 栄養科 栄養士 平野貴子

功 績 今年度は、異常気象の影響で野菜全般が生育不良となり、野菜価格が大きく高騰（2倍～4倍）。目標とする食材費の範囲内でより美味しいものを食べて頂こうと農協の売店や地元の方が直接販売する売店に直接通い、安くて良いものを仕入れ、工夫して柔軟に献立を変更。大きく価格が高騰する中、患者満足度を低下させることなく、目標とする食材費を守り、患者さんの充実した入院生活を支え続けている功績。

推 薦 者 倉田 健司

推 薦 理 由 平野は今年で入職20年目になる栄養士です。年々食材の価格が高騰する中、栄養士が知恵を絞り、調理師が工夫と技術で補い合いながら、20年間1食あたりの食材費が年間平均200円/食を超えたことはありません。今回も、大きく野菜の価格が高騰する中、患者満足度を低下させることなく、目標とする食材費を守り、患者さんの充実した入院生活を支え続けた平野を理事長賞候補として推薦致します。

内 容

平野は栄養士として、西伊豆病院で委託給食を実施していた時より、栄養士業務に従事しています。現在では、発注業務を中心に、献立作成の業務をこなし、栄養科の目標である1食198円の食材費を適正に守っています。

今年度に入ってから食材の価格の変動は著しく、異常気象（7月の記録的な長雨・日照不足や梅雨明け後の少雨や猛暑）からなる不作の影響もあり根菜類や葉物野菜を中心に大きく価格が高騰しました。7月のじゃがいもはkg単位663円と通常時188円（4月）の値段と比較して3.5倍程度の値段になっています。

平野は農協等の地物食材を多く販売している売店や地元の方が直接販売する売店に足しげく通い、食材の値段の変動をいち早く察知し、献立を柔軟に変更することで食材費の管理をしています。献立に入る予定であったじゃがいもが高騰した際は、値段の変動を読み取り、地物のじゃがいもkg単位230円前後や冷凍のカットポテトkg単位444円へ変更して対応しました。また、地物食材を利用した献立作成にも積極的で、毎月140献立ある中の60献立、実に43%の献立で地物の食材を利用した献立を提供しています。地物食材を利用した献立は地域住民の患者さんが親しみやすく喫食率の増加にも繋がっています。

食事は単なる栄養補給をするだけでなく、入院期間中の大きな楽しみのひとつです。その為、食の安全はもちろんのこと、患者さんの入院生活が豊かになるような食事を提供することが我々の使命です。目標としている食材費の範囲で、できる限り美味しいものを作り、充実した入院生活を送って頂こうと真摯に業務に取り組む平野を理事長賞に推薦致します。

今年度 患者満足度と食材費 推移

4月度 患者満足度4.57pt・・・192円/食

6月度 患者満足度4.58pt・・・190円/食

8月度 患者満足度4.35pt・・・195円/食

5月度 患者満足度4.31pt・・・189円/食

7月度 患者満足度4.62pt・・・200円/食