

# 花川病院

管理栄養士 中野 文乃

**功 績** 学生の頃から学んできたパソコンスキルに知恵と工夫を凝らし、医師検食簿の印刷枚数を大幅に削減。また、笑顔溢れる家庭環境で育ったノウハウを活かした親身な対応で患者さんからのアイデア料理を伺い、調理師と試行錯誤し患者さん入院中に提供し大変喜ばれ、他の患者さんからも大好評いただいた功績。

**推 薦 者** 栄養科科长 秋田 まゆみ

**推 薦 理 由** 中野栄養士は、今年のテーマである経営（コスト削減）と親身な対応を持ち前の明るさと笑顔の接遇で、患者さんと心の寄り添う会話をし、患者さんのアイデア料理をリハビリ入院期間中に間に合わせるよう調理師とスピード対応し患者さんとの信頼関係を気づきました。この行動は理事長賞に値すると思いますので推薦します。

## 内 容

今回、当院のペーパー削減が今年のテーマの一つでもあることから、すぐさま提案した件が「医師検食簿のペーパー削減」でした。

本人はTQMのチームには入ってませんが、栄養科として何かできないか考えており、パソコンスキルを活かし、エクセル表に給食日誌→検食簿→病棟献立を連携させ業務効率的にかつペーパーを減らせないか考えていました。

常勤医全員昼食を検食しており、従来の1日3食の献立およびコメント欄があるスタンダードの書式A4サイズ1日1枚を1週間（5日間）1枚へしたことで年間約2,000枚のコピーと用紙削減の他に検食簿をセットする時間や記入後の保管管理の労力も削減できた。

また、日常業務の中でも患者さんとの笑顔の会話を実践し、自宅でどのような料理をされていたかを聞き取り、担当患者さんから「マヨネーズにリンゴを加えると美味しいのよ」という言葉から、調理師と試行錯誤したその料理を献立に組入れ、調理師と相談・協力して「鶏肉のりんご入りマヨ焼き」を完成し提供を患者さんがリハビリ入院している中でのサプライズであり思い出に残る、親身な業務を行っています。



鶏肉のりんごマヨネーズ焼き