

花川病院 辻本 登美子(栄養科 調理師)

功 績 勤続34年となる辻本調理師は得意の裁縫を活かし、調理現場に必要なものを作成し効率アップを図るとともに、患者さまが特に美味しいの言葉が聞かれる麺類の出汁に必要な「かつお出汁とり袋」も作成し患者満足度の向上への取り組みにも裏方として貢献され、手作りにてコストダウンにも繋げた功績

推 薦 者 秋田 まゆみ

推 薦 理 由 永年の経験と知識と技術があり、料理を通して患者さんへ美味しいものをきれいな食器で届けたいという気持ちがみられ、常に現場がどう動くか良いのかを考え行動されています。今後、この花川病院の調理スタッフの模範となり、受け継がれていていただきたいと思い推薦いたします。

内 容

辻本調理師は調理全般から切りもの、清掃まで全ての業務をこなすことができ、その中で得意の裁縫を活かし既製品にはない花川病院の業務に合ったものをサラシ等で作成しています。

サラシ1反10m(約1500円)から様々なアイテムを作成しており麺類の出汁をとるのに必要な「出汁袋」は購入すると1袋2000円ほどコストがかかりますが3個以上作成されています。

また、花川病院の洗浄機の構造をカバーするため、食器が痛まないようクッションがわりになるように厚さと大きさを考えサラシで作成。

衛生面も考え次亜塩素酸で消毒するため頑丈なものを作られています。また日常業務で使用する鍋つかみも通常500円以上/個のものを数多く作成し、コストダウンにもなっています。調理スタッフの安全面をも担っています。

厨房が安全で働きやすいようにしていくことは、患者様に安全で美味しいものを提供できる環境づくりになっていると思います。

麺類のお食事を配膳する際、「今日は麺類ね!カツオのいい香りがする」「今日の出汁最高だった」などお言葉をいただけているのも調理と調理に携わるスタッフの工夫と長年の経験・技術・患者様へ美味しいものを食べていただきたいまごごろが込められたものではないかと感じています。