

花川病院 駒谷 友紀 (職種 調理師 / 所属部署 栄養科)

功 績 2021年11月に入職をし、意欲をもって業務に勤め、早い段階で調理シフトの全ポジションを網羅でき、病院給食を理解したいと今年度、病院調理師認定を受験し、見事合格。現在では今までの調理技術と身に付いた知識を活かしながら食事満足度維持向上の貢献と現在調理師が怪我で長期入院をよぎなくされ人員不足の中、各シフトで活躍してくれてくれている功績。

推 薦 者 秋田 まゆみ (栄養科長 / 栄養科)

推 薦 理 由 現在人員不足の中、効率の良い業務の推進は必須です。専門知識を身に着けたことで業務改善への視点も鋭く、改善方法などの意見も率直に答えられ、調理長、調理主任と意見交換ができ、他スタッフからの信頼も厚く今後の花川病院の食事提供を支え、患者満足度向上にも大きな成果を上げています。今回の取り組みは理事長賞に値すると思いますので推薦致します。

内 容

駒谷調理師はホテルでの経験と焼肉チェーン店の店長経験を活かし、作業効率のよい動きと、人当たりのよい接遇を持ち合わせ、努力家でもあるため入職した時から各ポジションをやりたいと志願し、病院調理の経験はなかったものの急スピードで業務内容を把握しチームの一員として活躍しています。

現在では患者さんに食事を楽しんでもらう、見た目も重要であると、焼き目にはバーナーを取り入れたり、コンベクションオーブンの使用から勉強し調理技術を日々磨いています。知識向上の一貫として今回の受験を志願され合格となりました。見た目のこだわりもさることながら、味への探求心も高く、花川病院の味を守りつつ限られた調味料の中で工夫し、美味しい食事の提供がされており、患者さん・医師の検食でもお褒めの言葉を頂いています。これも彼の日々の努力の賜物であると思います。

<病院調理師認定カリキュラム>

科目：治療食意義・管理、人体構造、栄養学、食品学、調理理論・工程管理、公衆衛生、リスク管理、関係法規（入院時食事療養制度）等

目的：①曖昧な知識での治療食・衛生管理等の不安を勉強することで打ち消す。②周りに自分の能力をきちんと知って貰う。