

# 花川病院

橋本 茉由子(栄養科 管理栄養士主任)

- 功 績** 橋本主任は平成17年入職。勤務年数19年。長年にわたり当院の栄養士として給食管理・栄養管理・栄養指導における多岐に渡った業務を全うしている。今回は約3年前よりロシア・ウクライナの戦争をきっかけに、自然災害も含め食材の高騰があるとともに、少子高齢化を受けての人材不足にて当院の厨房でも人員不足の課題があり、業務短縮・効率化・価格調整を行い奮闘しており成果がみられている功績
- 推 薦 者** 秋田 まゆみ
- 推 薦 理 由** 橋本主任は気づきと発想力が長けており、食品庫の棚もDIYを加えながら業務がしやすいよう、整理整頓を日頃からし、栄養科全体が上手くまわるように考えて仕事をしています。今回の改善も一見見過ごしてしまうかもしれないこともこうなれば業務効率化が進むのでは?もう少し安くなるのでは?という発想と探求心からの改善であり、栄養科主任として、今後の後輩栄養士へのお手本となる成果だったと思い理事長賞に推薦致します。

## 内 容

---

- 1、当院の食形態に合わせた肉のカット依頼と値段据え置きの交渉。  
例えば豚肉は常菜・軟菜キザミ食は豚肉のスライスを納品し、そこから調理師がそれぞれ適正な形態にカットをし約30分ほどの切り込みへの時間を要していたが、業者との話し合いをし、常菜は5cmスライス  
軟菜キザミは3cmスライスへ取り決め、患者さんが食べやすい形態のまま業務の短縮を図ることが可能となり、厨房での切る作業が減少したため衛生上も良好に保たれている。
- 2、日常的に使用する果物缶詰を安く、合理的なものへ変更。  
果物も価格高騰しており、缶詰も例外ではない。また果物・缶詰での喉つまり事故もあり果物のカットは慎重にせざるをえない状況である。  
以前まで桃の缶詰は身を縦半分に分けたものを使用し厨房でカットしていたがダイスカットのものを探し、さらに安い業者を選定。ダイスカットの大きさも患者さんに食べやすい大きさであり、そのまま使用できるため業務短縮に繋がっている。(約11,000円～/月減)
- 3、日常使用する調味料の調整。  
味噌・醤油などの調味料は料理の味を決めるため不可欠なものである。  
やはり年々価格があがっている。値段の安すぎるものになると味にも影響があるため、妥当なものを選別し調理長・主任と何度も試しを行い、価格を下げる

ため長年お付き合いをしていた醤油業者を安泰に終了し、業務効率のため  
醤油・みりん・酢のペットボトル化をし、味噌は価格を抑えたものへ変更。  
(味噌5,750円→3,750円 月4箱購入にて 8,000円/月減)

3年間で材料費は生鮮食品・缶詰・調味料など10～20%以上高騰している。  
米の値段も倍となっており今までのありかたを改善していくことは必要である。  
さらに人員の確保も難しく食材の面から業務をフォローすることができたのは  
大きなメリットであると思われる。