

食事満足度向上プログラムについて

近畿大学医学部奈良病院 栄養部

わたしたちは、患者様にお食事をご提供し、治療の一環としての栄養のみならず、心の『栄養』をご提供させていただきたいと考えています。

治療による制限、大量調理による制約、食材の管理、食費の管理など考慮すべき点が多々ある中、食事提供に関わる管理栄養士、調理師、調理員も『毎日食べたい』と思う食事をめざし、2016年4月より、総合大学の利点を活かし当院病院食の満足度向上のための取り組みをスタートいたしました。

---『食べることは生きること』

ご入院され、疾病と闘っておられる患者様のお力になれるよう、私たちに出来ることは何かを考え、取り組んで参ります。

【取り組みの紹介（一部）】

1. 献立の再編

2016年4月分の献立より、献立内容、味付け、食材を再度検討し再編しました。



2. 食器の検討

彩り・素材などを考慮し、食事がよく映えるよう検討しました。



3. 検食

食事提供する前に管理栄養士により検食を行なっています。

その他に、病院長をはじめとした医師や看護師、薬剤師など多職種による検食も行い、様々な立場からの意見収集しています。



4. 栄養補助食品の選定

各種メーカーからサンプルを取り寄せ、栄養価、味や香り等をテイastingし再選定しました。

5. 患者様の声の掲示

調理場スタッフにとって、患者様からいただいたお声はとても重要です。いただいたメッセージは、栄養部内に掲示し、良いご意見、厳しいご意見とも今後の検討課題とさせていただきます。



6. 食事に関する嗜好調査実施

年3回嗜好調査を栄養部・近畿大学農学部との協同で実施。集計、考察し、検討課題とします。

7. デイルーム掲載献立表の変更

2016年7月分から従来の白黒表記の献立表から、近畿大学農学部の学生が作成したイラスト入りのカラー表記の献立表に変更しました。

8. 季節献立のメッセージ作成

二十四節気のメッセージの他、近畿大学農学部学生が月3回、旬の食材や季節の献立の紹介を兼ねたメッセージを作成。食事とともに配膳し、使用食材の情報提供を行っています。



9. 近畿大学農学部で採取された農作物の提供

- 農学部で採取したスペアミント、タイム、3種のミニトマト等、農学部が品種改良したメロン（バンピーナ）などの提供しています。
- 近大みかん
近大附属農場湯浅農場で採取した近大みかんを提供しています。
- 農学部学生考案レシピの採用
近大みかんを使用したデザートや献立を提供しています。

10. 地産地消食材の提供

- 平群町や奈良県と協同し、大和たちばなや紫ししとうなどの『大和野菜』や平群産ピオーネなどの特産物を、メッセージとともに提供しています。

1 1. 小児病棟イベント

近畿大学農学部と小児病棟とともに、各種イベントを実施しています。

・夏祭り



屋台（おやつ、お面作り）提供、付き添いの方にレモングラフ配布

・ハロウィン



仮装衣装製作、おやつ配布、写真撮影等
保護者の方には近大みかんジュースを提供

・クリスマス会

ミニクリスマスツリー製作、カード製作、おやつ配布など

1 2. カード作成

お誕生日やご出産などの人生の節目に、近畿大学農学部と栄養部で作成したカードを食事とともに提供しています。



まだまだ課題はありますが、引き続き、皆様の治療が円滑にすすむサポートができるよう、栄養部スタッフ一同、検討を重ねて参ります。

患者さまにさまざまな角度からの『おいしさ』を感じていただき、心身の栄養をお届けできれば幸いです。