

# 給食

## 患者ファーストで、最後の一口までおいしい食事を追求

医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院は、一人ひとりに寄り添う患者ファーストの姿勢で、最後の一口までおいしく味わえる、質の高い食事を提供し続けている。給食を担当する栄養管理室のスタンスや体制、独自の工夫、将来に向けた取り組みなどを、副室長の土屋輝幸氏に聞いた。



ひな祭り行事食

Case Study

医療法人徳洲会

**武蔵野徳洲会病院**

(東京都西東京市)

【病床数】303床(一般253床、療養50床)

### 最後の一口までおいしい食事と 栄養改善につながるサービスを提供

医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院(以下、武蔵野徳洲会病院)は、「生命だけは平等だ」という徳洲会の理念のもと、救急・急性期医療を中心に地域全体の医療・介護資源をつなぐ「地域循環型急性期病院」としての役割を果たしている。

同院の栄養管理室は管理栄養士、栄養士、調理師、調理補助の34名で、栄養相談などの臨床栄養業務と給食の提供を担っている。

栄養管理室 副室長で管理栄養士の土屋輝幸氏は「厨房のスローガンは『最後の一口まで品質保証しましょう』です。すべて召し上がっていただくことで、私たちが立てた献立の栄養素がきちんと身体に取り込まれます。そうした高品質の食事と栄養改善につながるサービスの提供に努めています」と話す。

栄養管理室の8人の管理栄養士はがん病態栄養専門管理栄養士やNST専門療法士などの認定資格を持ち、それぞれが得意分野や専門性を活かした業務を行っている。栄養指導件数は2024年度には年間6,001件、月平均約500件にのぼり、入院支援



医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院  
栄養管理室 副室長

土屋 輝幸 氏

室とも連携しながら栄養管理を行っている。

管理栄養士が医師、歯科医師、看護師、薬剤師、言語聴覚士など多職種と協力するNST(栄養サポートチーム)推進にも力を入れており、摂食嚥下支援や褥瘡回診、院内各種カンファレンスにも参加。NST教育施設の認

定も受けている。

また、シームレスな栄養管理を実現するための栄養情報提供書の作成、こども食堂や医療講演などの実施を通じて、地域医療への貢献を続けている。

### 栄養士と調理師が同じ方向を向き 患者ファーストのスタンスを貫く

給食の厨房は直営で、5名の調理師、19名の調理補助によって、年間267,734食を提供している(2024年度)。朝のみクックチル方式で、昼夜はクックサーブ方式を採用。HACCPに基づいた厳格な衛生管理、温度管理を行い、安全で安心な食事提供を実現している。

土屋氏は「栄養士と調理師のコミュニケーションを特に重視しています。情報だけでなく意識や栄養管理室としての方向性も共有してはじめて、患者さんに満足していただける食事を提供できると考えています。そのため直接会って話す機会を増やし、常に

# 給食

意見を出し合ったりすり合わせを行っています」と語る。

特徴的なのは徹底した患者ファーストの姿勢だ。朝食の主食をパンに変更した場合、副食はパンに合う内容に変えて提供される。また、透析患者は透析室から病棟に戻るのが遅くなり、夕食の時間に間に合わないことも多い。従来は看護師が取り置いた食事を電子レンジで温め直すなどしていた。そこで病棟に新たな電源を設置し、温冷配膳車を利用できるようにすることで、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく提供できるようになった。いずれも提供側の都合ではなく、患者目線に立った対応と言えるだろう。

「費用や手間が余分にかかったとし



【行事食のおせち(左)と食欲を取り(鶏)戻すごちそう薬膳(右)】

左：盛り付けや器にこだわり、味だけでなく見た目の美しさが好評だ。

右：日本栄養治療学会の「患者さんのための見た目にも美味しい病院食コンテスト」でグランプリを受賞。

ても、患者さんの満足を第一に考えています。当院の給食の半数以上は特別治療食ですが、たとえ塩分などの制限があっても、できる限りおいしい食事を提供できるよう取り組んでいます」(土屋氏)。

武蔵野徳洲会病院は令和3年度東京都特定給食施設等栄養改善知事賞を受賞した。特定給食施設とは「特定かつ多数の者に対して継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設」だ。同院の「栄養指

導」、「喫食者中心の給食」、「調査研究」、「給食・栄養管理面の改善」が評価され、多数の施設の中から選ばれた。

## 「五感に寄り添う食のデザイン」で「食べたい」という気持ちを刺激する

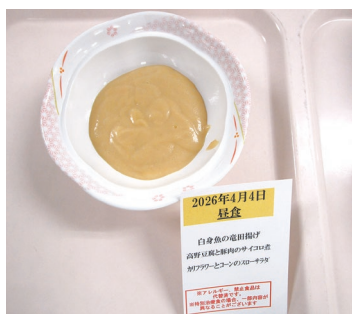
土屋氏は「患者さんが蓋を取った時、感動して思わず食べ進めたいような食事をお出ししたいといつも思っています」と意気込みを語る。

「五感に寄り添う食のデザイン」を意識し、見た目、香り、触感にこだわ

ることで、患者の心を動かすことを目指している。盛り付けも重視し、厳選した器を使用。おせちやひな祭りなどの行事食も「見た目も美しく、楽しみ」と好評だ。

武蔵野徳洲会病院は日本栄養治療学会の「患者さんのための見た目にも美味しい病院食コンテスト」で2023年度より3年連続でグランプリを獲得。また、2024年には日本病態栄養学会のレシピコンテストでも最優秀賞を受賞している。

「日々の患者さんからの反応や食札カードに書かれた『おいしかった』『ありがとう』などの感想はとても励みになります。それに加えて外部からの客観的な評価も得たいと考え、コンテス



【ペースト食と献立カード】  
ペースト食は内容を示す献立カードが添えられる。

トに参加しました。多くの会員が属する学会で受賞できたことはとても光栄で、スタッフ全員のモチベーション向上につながりました。この結果を日々の食事提供に活かしていきます」(土屋氏)。

### 患者一人ひとりに寄り添う姿勢 食事を病院選択の要素の一つに

入院患者には化学療法を受けるがん患者など食欲がない人も少なくない。そこで管理栄養士が各病棟をまわり、患者と対話しながら「どうすれば食べられそうか?」を見つけていく。そうした一人ひとりに丁寧な寄り添う姿勢も特徴のひとつだ。

「酸味をきかせたり、シャーベットを出したりして、患者さんの『食べるスイッチ』を探し出します。また、茶碗蒸しやおにぎり茶漬けなど、食欲がなくても食べやすいメニューを常備しています」(土屋氏)。

同院ではソフト食とペースト食を出しているが、形態調整してもメニューの内容がわかるように、必ず献立カードをお膳の上に乗せて提供している。



### 【むさどくこども食堂】

栄養サポートによる食育を目的に、病院内で毎月1回「むさどくこども食堂」を開催している。

また、アレルギーに関しては管理栄養士が患者に直接聞き取りを行い、その食材を完全除去すべきか、見極めを行っている。そうすることで、より適切なメニュー選択が可能となり、必要以上に厨房の業務負担を増やすことがなくなる。

栄養管理室では同院の病院祭「むさどくフェスティバル」に、コンテストでグランプリを獲得したレシピを弁当として提供する予定だ。

土屋氏は「病院食はおいしくないという風評を払拭し、地域の方々においしさと安心感をお伝えするのが狙いです。食事でも病院を選ぶことはまだ一般的ではありませんが、選択の一つの要素にさせていただくために、本当に喜んでいただける病院食を提供し続けたい」と語った。