

武蔵野徳洲会病院 訪問レポート

表彰多数、患者満足度95%以上のクックサーブ・クックチル方式を併用した給食提供の秘訣

続けて、武蔵野徳洲会病院（東京都西東京市）における給食提供を紹介する。病床数は303床で、朝食はクックチル方式、昼・夕食はクックサーブ方式で給食を提供している。同病院は、2021年度に「東京都特定給食施設等栄養改善都知事賞」、2023年度は「日本病態栄養学会 レシピコンテスト」で最優秀賞、「第1回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」でグランプリを獲得するなど2冠に輝き、給食の品質に関して外部から高い評価を受けてきた。2024年度も、日本栄養治療学会主催の「第2回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クックチル部門」では2年連続グランプリ・ニュークックチル部門に、人手不足で簡素化しがちな朝食でノミネートし、準グランプリを獲得した。また、病院内のアンケートでも95%以上の満足度を獲得している。なぜ、内外から評価されるのか。同病院の栄養管理室で副室長を務める土屋輝幸氏に、受賞の感想をはじめ、給食へのこだわり、おいしさの秘訣を尋ねた。

コンテスト受賞献立への思いとこだわり

はじめに「第2回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」クックチル・ニュークックチル部門で準グランプリを受賞した感想を尋ねた。土屋氏は「率直に嬉しい。コンテストの名前にあるように、見た目が重要視されたようだ。患者は、見た目が良くない料理には、手を付けてくれない。また、人は視覚からおいしさを判断するので、料理の見栄えが評価されたのは良かった」と喜びを語った。

受賞献立について尋ねると、「あえて、どうしても簡素化してしまいがちな朝食で勝負した」と語った。工夫点を探ねると「主菜のオムレットと副菜のサラダはあえてワンプレートにした。見た目的なボリューム感を演出したのもあるが、人が集まりにくい朝の時間帯なので、洗浄の手間を減らす意味合いもあった」と語った。また、スープはジャガイモが原料の茶色いビスソワーズで、泡立てたホイップクリームを乗せることで、ホテルの朝食のような雰囲気を演出したという。



武蔵野徳洲会病院 栄養管理室 副室長 土屋輝幸氏

同病院における クックチル・クックサーブ方式の使い分け

続けて、同病院における食事の提供方式について尋ねると、朝はご飯と汁物を除きクックチル方式、昼・夜はクックサーブ方式だという。土屋氏は「朝食でクックチル方式を採用するのは、人が集まりにくいからだ。昼と夜でクックサーブ方式なのは、おいしさを重視するためだ」と語った。その後、クックチル方式について「献立に生野菜が入れないなど、制限がある」と語ったのち、「当院では、病院給食を退院後の食事の見本だと考えているので、昼食・夕食は家庭に近い献立にできるクックサーブ方式を採用している」と述べた。

見た目、彩りをこだわり抜いた行事食

その後、同病院が月に1度以上、多い時で3回実施する行事食について聞いた。ひな祭りなど、季節の行事食はもちろん、8月4日の「栄養の日」のメニューは、主食に東京都多摩地区の郷土料理「武蔵野うどん」を提供している。そば・うどん屋をイメージして、うどんのつけ汁の容器を瀬戸物風にした。土屋氏はデザートゼリーについて「切ったスイカをイメージした。ゼリーは調理工程で熱いものを冷ますので、スイカの種をイメージしたチョコレートは溶けないものを選んだ。また、フチが緑色の食器を



「第2回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」 準グランプリ受賞献立



8月4日「栄養の日」の行事食

選び、スイカの皮をイメージした」とこだわりを語った。その他にも、副菜の夏野菜を使ったサラダにはドレッシングではなく、ポン酢をジュレ状にすることで、特別感を演出したという。

また、正月の行事食は赤飯、汁物とおせちを提供している。土屋氏は「元旦は出勤者数が限られる傾向にあるが、おせちの具材をクックチル方式で事前調理することで、1年の始まりの日にふさわしい献立にしている」と工夫点を語った。

主菜に混ぜたMCTオイルで栄養密度の向上を

続けて、近年の課題を尋ねると、入院患者の高齢化に対応するため、食べ切れる量で十分な栄養価を摂取できる給食を提供することだという。同病院では、体脂肪になりにくく、エネルギーに変わるMCTオイルを活用し栄養密度を高めている。土屋氏は「一般的に、MCTオイルを給食に使用する場合は、ご飯に混ぜることが多い。しかし、当院では主菜に混ぜている。理由は、ご飯だけを食べる人よりも、メインのおかずだけを口にする患者が増えてきているからだ」と工夫点を語った。

栄養補助食品を容器から出して提供する理由

また、栄養面を考えて、個包装の調理済食品などを使用する際は、容器から出して提供するという。「容器入りの既製品は、その時に食べなくても保存が出来るので、残してしまう方も多いからだ。そもそも、高齢者にとって容器が空けにくかった場合、食べられるのに残すこともあるからだ」と理由を語った。

中には、患者のベッドサイドにお供え物のように既製品が積みあがっているケースや、ため込んだ栄養補助食品を家族に持って帰らせるケースもあると

いう。土屋氏は「こうした事例があるので、包装された調味料を使う場合も、なるべく混ぜ込んでいる」と工夫点を語った。

こども食堂の開催で家庭と地域農家の支援を

その後、同病院の特色ある事業を尋ねると、こども食堂の「むさとくこども食堂」をあげた。2023年から月に一度の頻度で開催しており、定員は120名ほど。今年4月からは、食育の一環として、地域の農園とコラボし、地場産の野菜をメニューに取り込んでいることが特徴だ。土屋氏は「こども食堂と合わせて、農園の方に来ていただき、直売の機会にもしている。また、こども食堂で提供した野菜をどこで販売しているかを伝えている。住民だけでなく、農園にもメリットがあるようにすることで、地域活性化に貢献している」と胸を張った。

土屋氏「給食管理、臨床栄養ができる 二刀流の管理栄養士が求められる」

今後の展望を尋ねたところ、土屋氏は「今後求められるのは、臨床栄養とともに、給食管理もできる、大谷翔平のような二刀流の管理栄養士だ」と語ったのち「例えば、給食サービス企業に運営を委託する場合でも、患者から見れば栄養部門が提供する給食だ。さらに近年は、物価・人件費も上がってきており、撤退も増えている。その際、食事のことを任せきりにして、栄養士が給食を知らなければ苦労すると思う」と考えを述べた。

最後に、目指したい給食像を尋ねると「後輩の管理栄養士には『ご家庭でも作ってみてください』と言えるメニューを考えるように指導する。栄養部全体で、生きた媒体として、家庭における食事のモデルになるような給食にしていきたい」と述べた。