

喜ばれる病院食をめざして

# 国立大学法人 佐賀大学医学部附属病院

深町 和之 (ふかまち かずゆき) 佐賀大学医学部附属病院 経営戦略調整役

**要約** 入院患者の唯一の楽しみは食事であり、楽しい食事を提供するために佐賀大学医学部附属病院では、開院以来、有田焼の食器を採用している。さらに、平成27年10月からニュークックチルシステムを採用し、業界に先駆けて地元佐賀の企業である株式会社中島製作所のマイクロ波再加熱カートを導入した。実績こそ少ないが、再加熱する上で有田焼の食器と相性が良く、質の高い食事提供が実現できている。導入してから新たに判明した課題とその改善内容の一部を紹介したい。

## 1. はじめに

佐賀大学医学部附属病院は、佐賀県唯一の国立大学病院であり、地域医療の中核を担い、佐賀県の医療の最後の砦として、高度な急性期医療を地域に提供している。

平成17年に食育基本法が制定され、「食べる力」=「生きる力」として、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための“食育”の推進が謳われており、これを踏まえ本院においてもこれまでの栄養管理という役割から食育という観点への変革を目指し、平成27年10月にはニュークックチルシステムの運用を開始した。平成29年1月からは栄養管理部の名称を“食育指導センター”と改称し、評価の高い食事提供を目指し続けている。

## 2. 施設概要

名称	佐賀大学医学部附属病院
所在地	佐賀県佐賀市鍋島5丁目1番1号
病床数	604床
厨房施工	株式会社 フジマック



写真1 施設全景

## 3. 導入設計コンセプト

ニュークックチルシステムの導入に至った背景としては、第一に昨今の労働力の減少がある。病院給食における大量調理の担い手が不足している現状があり、その理由として「少子高齢化による労働力の減少」「大量調理における過酷な労働時間」が挙げられる。ニュークックチルシステムを導入することで、当日朝食分の前日盛り付けが可能となり、早朝出勤の負担を減らすことができる。

第二に、衛生的に安全な食事提供体制が構築できる。食種や個別対応が多い病院給食においてクックサーブ方式で400～500食を提供する場合、『加熱調理後2時間以内に提供すること』『盛付時に65℃以上を維持する事』が難しいが、ニュークックチルシステムは食器盛付後に加熱する為これらの課題を解決する事ができる。

上述の導入理由を背景として、厨房自体を新しく構築すること（以降、新厨房と称す）としたが、新厨房として、以下の設備の意義が大きい。

### (1) マイクロ波再加熱カート

ニュークックチルシステムの「一次調理⇒冷却⇒再加熱」という複数の調理工程において、最終の再加熱の仕上がりが食事品質を大きく左右する。病院食でありながら、より美味しい食事を提供するために、以下の4つの理由によりマイクロ波再加熱カートを採用することとした。

①開院以来、佐賀大学では有田焼の食器を採用しているが、マイクロ波再加熱は有田焼食器（深川製磁社製）と加熱の相性が良く、加熱後の仕上がりが大変良好である。