

お米・ごはんの提供に関わるお仕事人の紹介

	田中さん 管理栄養士 小児栄養分野管理栄養士 がん病態栄養専門管理栄養士
	神奈川県立こども医療センター

◆お仕事の内容を教えてくださいませんか？

(田中さん)

神奈川県立こども医療センターで、管理栄養士として、患者さんに提供する食事と栄養の管理をしております。医療センターの中でも、小児集中治療室(PICU)の患者さん、小児がんの患者さんを担当しております。

PICUの患者さんは、幼児で口から食べられるものの種類や量が制限されている場合があります。医師・看護師と相談しながら、おかゆや果物、ゼリーなどを提供します。また、患者さんの状態に応じてどの栄養剤が良いか提案することもあります。

がん患者さんは、症状・体調によって、食事を摂取できない時がありますので、ご家族とも相談し食事調整します。例えば、おにぎりに変更したり、においが気になる場合には器を陶器にしたりします。また、治療によって食欲が増しすぎることがありますので、食べ物の選び方をお話します。

食事を摂ることによって、患者さんは病気と向き合う体力を養いますし、日々の入院生活の中では楽しいひと時でもあると思います。私達人間の体は食べたものからつくられています。その大切さを伝えながら、状況にあわせて栄養の提案をします。

また、栄養士では難しい場合、医師、看護師、薬剤師などのメディカルスタッフと一緒に栄養サポートチームとして関わっています。

◆ひとりの患者さんの食事を決めるにあたって、多くの方々との濃密な連携をされているのですね。田中さんは病院で勤務する管理栄養士として、いろいろな臨床観点での専門資格もお持ちのようですが、今のお仕

事を目指されたきっかけや背景などを教えていただけないでしょうか。

(田中さん)

同居していた祖父母がお茶農家で、食や農の大切さを教わりました。炊きたてのごはんがキラキラと輝き、美味しさを教えてくれたのは祖母です。穏やかな日常ですが、海外の地域では栄養不足によって子ども達が苦しんでいることを知り、食の大切さと体への影響を知りたいと思い、栄養学の道を選択しました。食品衛生学、給食管理など学ぶ中で、病気に対し栄養学でアプローチする臨床栄養学に興味を持ち病院の管理栄養士を目指しました。

病院では多職種で患者さんをサポートしており、患者さんの個々の状況に合わせて役立つにはもっと学ぶ必要があると感じ、「小児栄養分野管理栄養士」「がん病態栄養専門管理栄養士」を取得するに至りました。

◆病院に勤務する管理栄養士さんが、いろいろな専門分野を学ばれて、多職種と情報連携をして、患者さんのお食事計画をされているのですね。非常にダイナミックなお仕事の様子をお聞かせいただきました、田中さんにとって、お仕事をされていて嬉しい瞬間はどのような時でしょうか？

(田中さん)

やっぱり、「おいしかったよ！」ですね。子ども達が、こちらから聞かなくても先に言ってくれるとより嬉しく思います。1歳くらいの子どもたちは、ほっぺに手をあてて「おいしい」と教えてくれます。ですが、私から求めに行かないようにも注意しています。管理栄養士が患者さんの食事時間に伺うことは、体調によっては、プレッシャーになることもあります。その際は「無理して食べなくて大丈夫だよ」と伝えることもあります。



◆なるほど、お食事を提供した後もいろいろと気を配るのも管理栄養士さんのお仕事なのですね。そんな管理栄養士が、病院側から期待されていること、あるいは、患者さんから期待されていることは、どのようなことでしょうか？

（田中さん）

病院側、患者さん、ともに「おいしいこと」。

年に1回給食のアンケートを行います。多くの患者さんにご満足いただいております。今後も提供してほしいメニューは、「海老フライ」「唐揚げ」など提供したメニューのご要望が多くあります。

その他、季節催事にあわせて、土用丑の日に穴子入りちらし寿司や、クリスマスにはチキンライス等を提供しますが、子どもたちが笑顔で食べてくれるとご家族からも喜ばれます。

病院側からはさらに「安心・安全」を期待されています。

◆病院のお食事である「病院給食」において、お米・ごはんがどのような役割であるか教えてくださいませんか？

（田中さん）

患者さんにとって、ごはんはいつもご家庭で家族と食べていたものであり、入院先である病院でも、ごはんを通してホッと安心できる食材だと思います。

また、アレルギー反応を示す方が殆どいないので、献立作成でも重宝します。栄養素では、エネルギー源となる炭水化物が多く、血や筋肉のもととなるたんぱく質もあり、さらに低脂肪で、食物繊維があるという健康を目指すには大事な食材です。

◆患者さんのそれぞれの状態に応じて、炊飯量なども調整されるものではないでしょうか？

（田中さん）

はい、人数、年齢を勘案して、前日に翌日分の炊飯量を計算しています。調理場では、担当による出来上がりのばらつきが少なくなるよう、水の量はイラストを使って掲示しています。

患者さんは必要エネルギー量が違いますので、医師の指示でごはん量も80gから300gまで、20g単位で計量して盛り付けます。提供前には、医師や栄養士が配膳前に確認する検食を行い、安全を確認して提供しています。

◆病院給食の中で、人気のご飯メニューはどのようなものでしょうか？

(田中さん)

カレーライス、炒飯、ピラフなどは患者さんから人気がありますね。特に人気メニューであるカレーライスに、旬を感じられるよう「夏野菜の元気カレー」があります。茄子・ズッキーニ・かぼちゃといった夏野菜を素揚げして、カレーライスの上にトッピングするのですが、調理工程と盛り付けは大変です。野菜も美味しく食べられ、患者さんだけでなく、検食でも大変好評です。調理師さんは、喜んでくれるならと頑張ってくださいます。



◆これまでご提供されてきたご飯メニューの中で、思い出深いものは何でしょうか？

(田中さん)

ひな祭りや土用丑の日にあわせて提供したちらし寿司ですね。蒸しえび、錦糸卵、キヌサヤ、穴子を彩良く盛り付け、すまし汁と提供しました。ウナギではなく穴子であっても非常に喜んでもらえたのです。提供するお食事で誰かが幸せになれるって嬉しいですね。



あとは、私にとってゼリー粥も思い出深いメニューのひとつですね。入院する子ども達は、噛む・飲み込むことが得意でないことがあります。粥をミキサーにすると喉に張り付いて食べにくいことが多く、栄養管理科で検討し、リハビリスタッフ等の協力を得ながら、飲み込みやすいゼリー粥を提供できたのは本当に嬉しいです。皆さんに感謝。



◆なるほど、患者さんの特性に応じたご飯メニューになるよう柔軟に調理工程に工夫を入れておられるのですね。さらにこれから挑戦したいな、と思われているご飯メニュー等はあるもののでしょうか？

(田中さん)

タコライス、オムライス、かつとじ丼、天井等も既に提供しております。病院給食では、複数のアレルギー食の対応と治療食など安全性は最重要ですので、新しいメニューを次々と計画することは難しいです。ですが、塩おにぎり、鮭おにぎりというようなシンプルながらも、子ども達が喜び、大量調理では難しいメニューにも関心があります。



◆病院給食に関わる方々への応援メッセージをお願いします

(田中さん)

患者さんの症状や特性に応じて、アレルギー食や治療食、更に宗教上の制限食など、日々対応されていると思います。患者さんが笑顔と元気になるよう、食を通してサポートする給食含めた栄養管理は、やりがいがありますよね。自分自身も大事にしながら、一緒に頑張りましょう。

(お話をお伺いして)

病院で提供される食事には、栄養士や調理スタッフだけでなく、医師・看護師・薬剤師などのメディカルスタッフやリハビリスタッフの方々と密に連携しながら、いろいろな気遣いが込められていることに大変感銘しました。患者さんを支えるだけでなく、患者さんのご家族のこともご配慮に入れつつ、幸せな気持ちになれる安心感ある食事を提供されている。とても優しい想いを伺うことができました。ありがとうございます。