

宇和島地域の病院食についての比較

1年2組	有田沙也花	1年2組	河嶋みづき
1年2組	河添 千尋	1年2組	清水 光
1年3組	小越 春花	1年3組	二宮 愛
		1年3組	明神 里香
		指導者	教諭 坂上 舞

1 課題設定の理由

私たちの住む南予地域では少子高齢化が深刻化している。高齢者の割合が増加することで、病気による入院や、介護施設に入居する人の数も増加している。入院や、施設に入居している人が、その人らしい一生をおくることができる環境をつくることは、医療や福祉の現場でも大切なことである。病院食は、病状の回復だけでなく、食べる楽しみをもたらしてくれ、さらに食を通してコミュニケーションをすることもできる。昨年 の R S I での病院食についての研究から、様々な工夫をしていることがわかった。私達は、各病院で患者に対してどういった想いをもち病院食を作っているのか病院ごとの病院食の特徴や違いについて興味をもち調査した。

2 仮説

病院によって調理法や工夫の仕方に違いがあるのではないかと。また、私たちの住む宇和島市では、都会ほど進んだ調理法を取り入れられてないのではないかと。

3 調査・研究の方法

(1) 病院食について調査

調査における事前知識として、最新の病院食について調べまとめた。

(2) 取材・調査

市立宇和島病院、萩山医院（産婦人科病院）、長野病院（産婦人科病院）、はとぼっぽ（グループホーム）のホームページから病院食の様子について調査し、さらに各病院に訪問取材し、まとめた。

4 結果と考察

(1) 病院食や介護食の種類

ア クックチルシステム

調理加熱後、急速冷却することにより、食中毒の危険性を減らし、一定期間の保存に耐えられるようにした調理法のこと。保存期間は製造日を含めて最大5日まで。大量調理での衛生管理の向上、効率化が図られ、患者とのコミュニケーションに用いる時間がつくれる。

イ 進化する介護食（あいーと）

普通の食事に限りなく近い味、食欲をそそる見ため、家庭での作りやすさなどに配慮した商品が増えている。あいーとは酵素を用いて食材本来の形・色・味を保つ独自技術の酵素均浸法により見た目は変わらず1/100～1/1000の硬さの食事が可能。

(2) 以下のア～エの病院、施設での取材・調査結果をまとめた。

ア 市立宇和島病院 イ 萩山医院寿レディースクリニック

ウ 長野産婦人科 エ はとぼっぽ（グループホーム）

・食材の選び方について

ア 日本産を選ぶことや冷凍食品を使わないことにこだわっている。食材は試食し、味や新鮮さ、また値段の適正さなどを確かめるようにしている。

イ 地元の食材や、できるだけ高品質な食材を選ぶようにしている。

ウ 地元の食材や旬の食品を選ぶようにしている。

エ 旬で新鮮な食材を購入している。可能であれば、入居者と食材を買いに行く。

・工夫している点

ア 病院食を感じさせない家庭的な料理を目指すために手作りにし、さらにコスト削減にも繋がっている。飲み込む力が弱い人には嚥下調整食（食べ物を柔らかくして食べやすくしたもの）にし、行事がある日には、それに合わせた献立にしている。

イ 盛り付けでは、赤・黄・緑の色の三原色を使い、彩りを豊かにすることや立体感を出すこと、料理に合わせた食器にこだわっている。行事がある日は、それに合わせた献立にしている。また女性が喜ぶ、少量ずつ品数多くということに重点を置いている。

ウ 盛り付けでは、赤・黄・緑の色の三原色を使い、彩りを豊かにすることや立体感を出すこと、また料理に合わせた食器にこだわっている。行事がある日にはそれに合わせた献立にしている。

エ 家庭的な食事にし、落ち着いて食事できるような雰囲気をつくっている。また、食べやすいように小さく切ることや、二日続けて同じ献立にならないように、気をつけている。行事がある日にはそれに合わせた献立にしている。

・改善点

ア 上体を起こすことができない人がベッドに寝ころんだまま食べることができる食事を目指す。

イ 調理技術を向上のさせるために勉強会を増やしたい。

ウ 特になし。

エ 栄養士等は入っておらず、介護職員が作っている。そのため、味付けがお年寄りには濃いかもしれないため気を付ける。

・患者さんごとの食事の違い

ア コレステロールが高い人や高血圧、糖尿病を患っている人はパール食という、化学療法食を取り入れたり、アレルギー源の食材を除いたり、年齢別に献立を分けて作っている。

イ 妊娠高血圧症候群になった人には減塩食を食べさせる。帝王切開した人には3分粥食を食べさせるなど可能なことであれば対応している。

ウ 妊娠時期は食事の進み具合や状態に合わせる。アレルギーを持っている人はその食材を除く。切迫流産になった人には消化のいい食べ物を選ぶ。妊娠高血圧症候群になった人には減塩し、カロリーを抑える。貧血の人には鉄分を多めになど、一人一人に合わせた食事作りを心がけている。

エ 食べにくい人はペースト状にしたり、とろみをつけたり、細かく刻んで食べやすいようにしている。

5 まとめと今後の課題

仮説に反して、市立宇和島病院では進んだ調理法を用いていた。これは、規模が大きいため、新しい調理法等の導入がコスト削減や様々な患者への対応にもつながるからであると考察する。産婦人科では、妊産婦の入院が多く、子育てを前に豪華でおいしい食事を食べてもらうことで前向きに子育てに臨めるようにという配慮であった。総合病院や介護施設では、家庭的な食事を目指し、入院患者や入居者が、家庭に近い時間を過ごせるよう配慮されていた。また、各病院の特徴である、地産地消をすることで地域と医療の関係を良好にすることに繋がり、かつ食の安全性にも繋がる。今後の課題としては、医療施設だけでなく患者側の意見も調査し、私たちの暮らす地域の医療環境を向上させられるよう貢献したいと思う。

参考文献

- ・宇和島市立病院 <http://www.uwajima-mh.jp/>
- ・長野産婦人科 <http://nagano-ladies.jp/>
- ・萩山医院寿レディースクリニック <http://kotobuki-clinic.com/>
- ・電化厨房ドットコム <http://denkachubo.com/cookchill/cookchill106.html>
- ・【摂食回復支援食】あいーと <http://www.ieat.jp/company.html>