

療養環境研究会シリーズⅡ 第8回オープンワークショップ議事録
「食環境と患者支援」

日時：2010年1月22日（金）18:30～20:30

場所：業務用電化厨房体験施設 Switch! Station Pro. 有明 プレゼンテーションルーム
（東京都江東区有明2丁目5-7 TOC 有明 イーストタワー20F）

司会進行：横井郁子（東邦大学）・井上由起子（国立保健医療科学院）

参加者：38名

1. 話題提供「食環境が患者を励ます」

猪川まゆみ（初台リハビリテーション病院 教育研修部 チーフ）

初台リハビリテーション病院の取り組みについてお話しいただいた。

- ・食事は食堂やダイニングで経口摂取、洗面は洗面所で、排泄はトイレへ誘導しオムツは極力使用しない、入浴は必ず浴槽に、日中は普段着に着替える、という日常生活を病院でも行っている。
- ・米飯は病棟でIH炊飯ジャー（一般の家電）で炊き上げ、食事は病棟で盛り付けをし、冷たいものは冷たく、温かいものは温かい状態で、取りに来た方に合わせて提供している。
- ・49日サイクルの選択メニューを写真のついた冊子で提供している。
- ・6～8種類の飲み物を冷蔵庫内に常備し提供している。制限のある患者もいるため、患者のリストを作成して管理している。
- ・食事中は、介護等で用いられるビニール製エプロンは着用せず、一般の紙ナプキンを使用する。また各テーブルにカトラリーボックスを置く、盛りつけは美しくシェフの指示通りにと、レストランのような雰囲気心がけている。 など

2. 話題提供「電化厨房と新調理システム ～実演・試食を通して～」

津川透子（Switch! Station Pro.有明 館長）

電化厨房のメリットをお話いただき、佐藤シェフによる実演と試食（焼そば、酢豚、漬物）を行った。

- ・電化厨房の3Cメリット：cool, clean, control 調理のスタッフにとって快適で合理的な環境をつくとスタッフに余裕が生まれ、それが美しい盛り付けや衛生管理の強化につながる。
- ・食環境を変えるには厨房環境を変えなくてはならない。そのひとつの手段として電化厨房がある。
- ・電化厨房ではスプレーオイルが使用できる（ガスコンロの近くでは爆発するので使えない）様々な種類が揃っていてどんな料理にも対応できるうえ衛生的で廃棄量が少ない。
- ・スチームコンベクションオーブンは複数のものを同時に調理可能。難しい火加減が数値化されているので誰もが同じように調理できる。
- ・真空調理は短時間で調理できるうえ、栄養残存率が高く酸化も防げるため長期保存可能である。
- ・料理が出来上がったときに美味しいのは当然だが、患者が食べる時の状態を知ることが大事。
- ・調理を効率的に行って生まれた余裕で、調理品を最後に「料理」に変えることが重要。 など

3. グループディスカッション

急性期病院をイメージし患者の立場やスタッフの立場で自由に意見交換を行った。

- ・急性期でも食事が楽しめる患者が多い。やっぱり美味しいものが多い。
- ・オペ後の口渇や、化学療法中に敏感になる匂いなど、患者の状態に合わせた食環境・対応が必要。
- ・夕食の時間は18時が定時なのかは疑問である。
- ・食事の場所をレストランのような環境に整えることが大事、しかし急性期病院でどこまでやるか。
- ・作る立場としては患者がどんな顔で食べているかを見てみたい。調理師と患者の接点はつくれないか。
- ・強制的に食事を出すのではなく何のためにあるのか栄養の観点などの説明があるとよい。 など

4. おわりに：横井郁子（東邦大学）

「食べたい」と「生きたい」は同じ意味で、ケアや環境の改善で患者が「食べたい」と思えることが大事。最新の調理機器導入で調理が標準化されるなか、プロとしてどこにオリジナルを持つべきだろうか。

（文責：渡部）