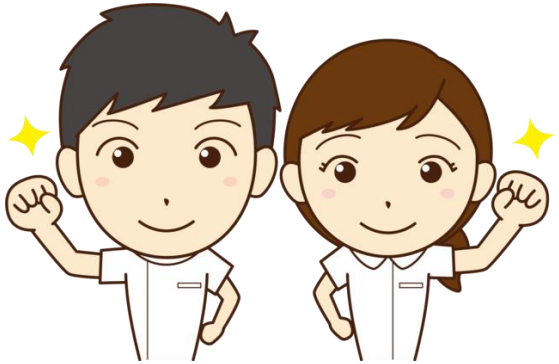


病院で働く栄養士の仕事って？？

一日の業務の流れ

●検収

食材が発注通り来ているか、腐っている物はないか、虫がついていないかなどの確認をします。

●仕込み

当日の食数で調整をして、翌日分の仕込みをします。

●調理

調理は朝・昼（早番）で１名、夕（遅番）で１名の２人体制です。※一例です

●盛付け

盛付けは常に手袋をして行います。
（異物混入防止の為、青手袋を使用）
見た目の印象が喫食量や食思のUPにつながるので丁寧に早くできるようになることが必要です。

●検品(食事チェック)

全てのメニューが揃ったら、患者様それぞれの食事内容（食種・食形態・異物・アレルギー・禁止食材）、入れ忘れがないかの確認をします。

食事チェックはトラブル防止の為に２人で行います【ダブルチェック】

※一例です

●洗浄

いかに効率よく、早く、綺麗に終わらせられるか
栄養士の腕の見せ所です。

◇事務作業◇

①献立作成

担当制で行事食の作成を行っています。

②発注

業者ごとに振り分けられています。

③食数

入院・退院・変更など毎食ごとに食数管理を行います。

行事食の一例　三愛会総合病院

★夏メニュー

・豚肉とアスパラのオイスターソース炒め
・わかめときゅうりの酢の物
・いちごババロア
・すまし汁（ねぎ・花麩）
・ごはん

行事食カード
（例）

七夕メニュー
・二色そうめん
・いなり寿司
・冷やし鉢
・すいか

★七月七日　七夕★

七夕は古くからある日本の行事で、
一年間の重要な五節句のひとつです。(笹の節句)
そうめんは千年も前から七夕の行事食となっていました。節供に旬のものを食べ、邪気を祓ったり無病息災を願ったりする風習がたくさんありますが、夏においしいそうめんもそのひとつです。暑さで食欲が減退するこの時期にぴったりで、天の川や織姫の織り糸に見立てることもできます。

★本日は七夕の行事食をお楽しみください★

三愛会総合病院

行事食の一例　イムス富士見総合病院

埼玉県のご当地献立

【常食】
- **わらじかつ風**
- **かてめしの具**
- **焼きねぎのおひたし**
- **芋ようかん（治療食はいちごを提供）**

5月5日　こどもの日献立

【常食】
- **スパゲッティナポリタン**
- **かぼちゃポタージュ**
- **コロコロサラダ**
- **ベリーミックス（ブルーベリー&ラズベリー）**

イムス富士見総合病院での取り組み

回復期・亜急性期　セレクト献立の導入

例：A　とり南蛮そば

例：B　えび天そば

小児食おやつ　全て手作りへ変更

〇節分おやつ

・恵方巻風くるくるパン

病院で働く栄養士に求められるスキル

状況判断力

↪厨房内の流れをスムーズにすることができます。

コミュニケーション力

↪報告・連絡・相談・はﾄﾗﾌﾞﾙや事故を回避できます。

厨房業務はパートさん・障害者雇用の方など
たくさんの人と協力しなければなりません。
日頃から会話をして良好な関係を築くことが大切！！

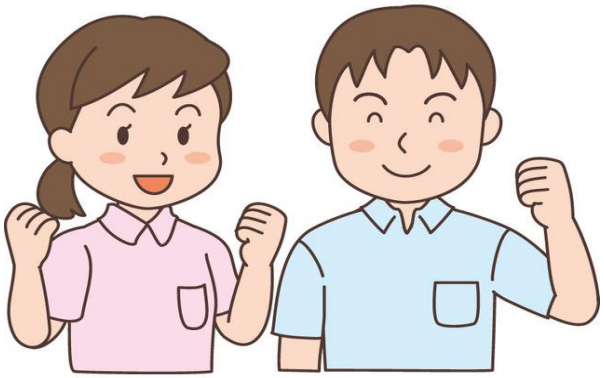
在学中に取り組んで欲しい事

①日頃から料理をしておく

②色々なものを食べて、盛り付け方や切り方
味付けを学ぶ

③体力をつけておく（立ち仕事が多いため）

病院栄養士のやりがいって？？

- 患者様から食事が「美味しい」と言われるとこれからも頑張ろう！という気持ちなります。

- 食数・発注業務など任される責任も大きいですが、反面とてもやりがいのある職場であると感じます。