

<原 著> 第49回 日本赤十字社医学会総会 優秀演題

## 当病院におけるバイキング形式の食事提供

姫路赤十字病院 栄養課

小田 博之 塚本 瑛子

### Meal offer of the lunch buffet from in this hospital

Hiroyuki ODA, Eiko TSUKAMOTO

Department of Nutrition, Japanese Red Cross Himeji Hospital

**Key Words** : バイキング、調理師、栄養士、調理技術の向上

#### はじめに

当院栄養課では、食事満足度向上のための取り組みとして2008年よりバイキング形式による食事提供を定期的に行っている。今回3年間にわたる患者・スタッフからのアンケート調査をもとに、課題・改善点を栄養課スタッフで話し合った結果、より良い食事・バイキング提供が出来たことを報告する。

#### 目 的

患者の食事満足度向上・食育・調理技術の向上・患者とスタッフの交流の場を目的とした。

#### 方 法

バイキングは昼食時にデイルームで行い、実施前日に病棟看護師と栄養士が参加患者人数などの把握を行い実施した。実施後は患者・病棟スタッフ・栄養課スタッフにアンケートをとりアンケート結果をもとに栄養士主体で次回へ繋げていたが、今回より調理師を主体とした新たな取り組みを検討しバイキングを実施した。

#### 新たな取り組み

1. 栄養課での調理師を主体とした入念な打ち合わせを行う

バイキング実施前に栄養士と調理師がミーティングを行い、食器や盛り付け方・会場の料理の配置などを検討し、当日の作業手順がスムーズに行えるようになった。

2. 車いす患者などへも配慮したバイキング会場のセッティングの工夫

バイキング会場は、食事を選ぶために並ぶ列で混雑していたが、円卓を利用してどこからでも料理が選べる工夫や、車いすと歩行者が十分通れるスペースを確保することで解消された。(図1)

3. 歩行困難者へのワゴン車を用いたバイキング食の提供

歩行困難者など部屋から移動できない患者に対しては、ワゴン車を利用してベッドサイドでバイキングが出来る様工夫をした。(図2)

4. 流動食以外の全食種に対応したメニューの提供

バイキング食開始時は一般食や特別食の中でも限られた食種の患者への提供であったが、流動食以外の全食種の患者が食べられるようにメニュー内容を考慮し、多種類に用意した。(図3)

5. もっと食事を楽しんでもらう

調理の実演・栄養士による食事相談・外食に行ったような雰囲気作りをテーマにした食事を楽しんでもらう為に調理師による寿司の実演を行い、その場でネタを選んで出来立て