

P-193

余剰食材を利用したエコ活動の取り組み

徳島赤十字病院 医療技術部栄養課¹⁾、徳島赤十字病院 事務部²⁾

○^{かやした}栢下 ^{あつこ}淳子¹⁾、¹⁾里見かおり¹⁾、¹⁾森崎三七子¹⁾、²⁾多田 早苗²⁾、²⁾田中 春江²⁾、²⁾吉川 和彦²⁾、²⁾真鍋 文雄²⁾

【はじめに】当院は徳島県の南部地域医療を担う平均在院日数8.6日の急性期病院である。1日の患者食数は平均900食、患者外食（職員食、保育園食等）約50食である。患者食の割合は一般食60%と特別食40%であるが、どちらも急性期病院であるがゆえ食数の変動が激しく食数の調整に苦慮している。そこで平成29年4月より、余剰食材を弁当として職員に販売するエコ活動を試みたので報告する。【方法】対象者：全職員 販売日時：月から金の昼食時（医局のみ夕食時） 金額：300円／食（財務課にて5枚綴りのチケットを事前購入） 販売数：昼は10食、夕は5食 形式：患者食配膳後余剰食材を松花堂弁当箱に詰める 販売方法：全部署に巡回できるようローテート表を作成し、栄養課で受け渡し（医局は配達） ローテート期間：2週間 【結果】4月の販売予定数における販売割合は昼食80%、夕食83%。5月は昼食86.8%、夕食76%であった。【考察】本格稼働前に事務部の協力を得て試験販売を行い、システムを確立していった。そのため、本格稼働後も問題なく運用されており、購入割合は予定販売数の75%となっている。医師については夜食がコンビニ弁当より健康的であると評価を得ている。エコ弁当を通して患者がどのような食事を食べているか、また栄養課スタッフの患者食への工夫などを職員間で共有できた。入院患者以外に病院食を食べてもらうことは更なる患者食サービスの向上になるとと思われる。