

患者アメニティーの向上を目指して ——栄養課の取り組み——

富永 綱志 平岡 秀雄 栢下 淳子

徳島赤十字病院 栄養課

要 旨

平成15年10月にISO9001:2000を取得した。栄養課ではISOの品質目標に患者サービスの向上として平成16年4月よりお茶会を開催し、食のアメニティーの向上を目指している。開催当初のお茶会では、日時を限定し、栄養指導室にて手作り菓子とお茶のサービスを行ってきた。2年間で6回開催し、参加人数は一定であり、参加人数のなかで入院患者が占める割合も一定であった。平成18年5月に新病院に移転したこと、栄養指導室まで訪問できない患者も多いことを踏まえ、お菓子を各病室に配食する方法に変更し、患者サービスの充実を進めているので、その実績について報告する。

キーワード：茶会、菓子、患者サービス

はじめに

近年、栄養部門においては全国的に給食の委託化(部分委託も含む)や院外調理が進んでいる。当課は配膳、下膳、食器洗浄を委託しており、調理業務においては直営である。当院は、ここ数年平均在院日数が短縮し、それに伴い入院患者が必要とする食事内容も変化している。入院時に普通食を食べることのできる患者が減少し(表1)、欠食(輸液管理)、経管流動食、経口流動食、経口訓練食、分粥食、分割食、串刺し食、ハーフ食といった食種のオーダーが増加している。また普通食を食べることのできる患者においても、治療のため本人の嗜好変調の訴えがあり、サンドイッチ、寿司、お好焼き、ケーキ、麺類など、のどごしのよいメニューを希望される場合が増加している。提供した食事の摂取量が半量を下回る場合は、嗜好調査を実施し、食べることのできるメニューで提供している。適正な栄養素量が含まれた病院食を食べていただくのが本来の姿であるが、状態が悪く、摂取量が低下した場合には、食べたいときに食べたい食事を提供していくのが、急性期病院における栄養課の役割だと考え取り組んでいる。医師や看護師が患者の食事のことで悩まず、本来の業務に集中できるような栄養課になりたいと考えている。また、患者に対しての食のアメニティー向上も考

え、その取り組みの一つとして、3度の定期的食事以外の喫食サービスも考案していた。平成14年には産科患者を対象に、出産後の祝い膳として、手作りのフルコースディナーを実施するようになり、その時の手作りデザートは評価が高かった。そこでこの手作り菓子で他科の入院患者にも憩いのひとときを過ごしていただくよう、平成15年から現在まで(平成19年2月末)お茶会を継続している。旧病院から新病院へ移転してからのお茶会の変容も併せて報告する。

表1 入院患者数と患者食数の推移

	常食(食)	軟菜食(食)	特別食(食)	入院患者数(人)
H10	163,585	48,457	267,467	184,728
H11	148,767	39,346	225,711	164,472
H12	123,789	26,201	205,031	143,942
H13	119,686	29,427	184,974	137,427
H14	110,643	23,703	176,196	132,932
H15	102,329	20,635	186,245	136,215
H16	102,782	20,947	186,208	137,465
H17	98,342	19,761	180,912	132,282

対象および方法

I, 旧病院の場合

(対象) 全病棟の入院患者, 家族, 見舞訪問者.

(方法) 場 所: 栄養指導室(テーブルセッティング, 癒しの音楽, 季節感のある装飾)

開催日: 1 回目 平成16年10月29日

2 回目 平成16年 2 月14日

3 回目 平成17年 6 月24日

4 回目 平成17年10月14日

5 回目 平成17年12月22日

6 回目 平成17年 2 月10日

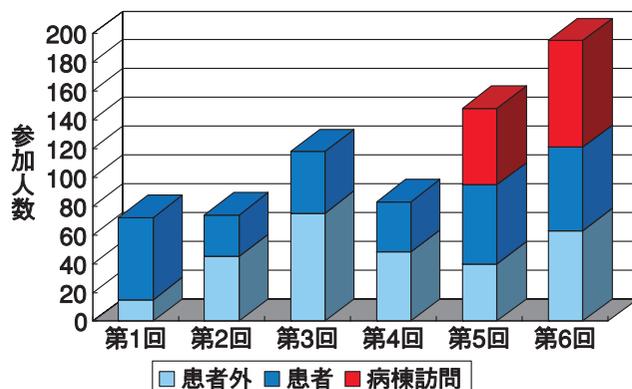
時 間: 開催日の午後2時~午後4時まで

案内方法: 1 週間前にポスター掲示, 前日の食事に案内書添付

人員配置: 当日は全員出勤とし, 裏方調理師 2 名, 案内係調理師 5 名, 管理栄養士 2 名

開催当初から栄養指導室にて開催し, 季節感を感じさせる花々, ディスプレイ, 音楽など憩いの空間でお菓子を提供してきた. しかし, 参加人数は毎回ほぼ一定で, 参加した患者からは, お茶会にこれない同室の患者にお菓子をもって帰りたいという声もあり, 安静度の高い患者が多い病棟からも出前を頼まれることが多くなった. そこで試験的に第5回目, 第6回目からは病棟訪問を試みた. 予想以上に病室で待っている患者が多く(表2), 新病院では1フロアごとの開催とし, 同時に病室へお菓子・お茶の訪問提供を実施する様式に変更した.

表2 参加人数と内訳の推移
(第1~6回までは旧病院の状況を示す)



II, 新病院の場合

(対象) 1 開催日に1フロア(2病棟構成)の入院患者, 家族, 見舞訪問者.

(方法) 場 所: 各フロアの北側ダイルーム(テーブルセッティング, 季節の花々)

開催日: 1 回目 平成18年 6 月30日

2 回目 平成18年 9 月22日

3 回目 平成18年11月10日

時 間: 開催日の午後2時~午後4時まで

案内方法: 1 週間前にポスター掲示, 前日の食事に案内書添付

人員配置: 当日は全員出勤とし, 裏方調理師 2 名, 案内係調理師 5 名, 管理栄養士 2 名

病室訪問: 3~4種類をパック詰めしたものと飲み物をワゴン車で開催時間中に巡回. 巡回は食事制限している患者の対応があるため管理栄養士 1 名と調理師 2 名の構成で行った. 訪問風景を図1に示す.



図1 訪問風景(新病院)

準備・運営

計画から当日までのスケジュールを図2に示す. 病室訪問で配食したお菓子以外はテーブルセッティングし, バイキング方式で喫食していただいた. また, 食事療法患者に対して病態が悪くならないように, 低カロリー, 低脂肪, 減塩, 嚥下しやすいものを考慮し(表3),

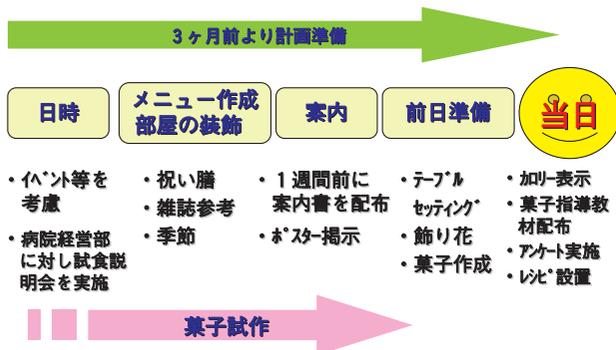


図2 スケジュール

素材を選択した。食事療法患者には、実際に目の前にあるお菓子を利用し、管理栄養士が選び方の指導を行ない、栄養教育の効果が上がるように考えた。飲み物はコーヒー、紅茶、緑茶、子供用ジュースを準備した。菓子メニューの一覧を表4に示す。

表3 工夫した点

【低カロリーのため工夫】
・おいしさを残したまま砂糖の使用量を控える
・砂糖の代わりに低甘味料(マービー, パルスweet)を使用
・バター, 生クリーム, 牛乳の使用量を控える
・低脂肪の牛乳・ヨーグルト, カッテージチーズ, 豆腐を使用
【その他】
・なるべく小さめの一口大で提供する
・飲み込み易いようにしっとり感を出す

表4 メニュー一覧

【和菓子】			
フルーツ寒天	30kcal	桜餅	65kcal
おはぎ	74kcal	いちご大福	31kcal
みたらし団子	50kcal	水羊羹	67kcal
さおしか風カステラ	74kcal	芋羊羹	30kcal
さつまいもかるかん	32kcal	くるみまんじゅう	36kcal
わらび餅	46kcal	豆腐団子	40kcal
うぐいす餅	48kcal		
【洋菓子】			
シフォンケーキ	80~140kcal	いちごムース	63kcal
かぼちゃプリン	126kcal	生チョコレート	63kcal
チーズケーキ	173kcal	サンドケーキ	84kcal
クラシックショコラ	109kcal	クッキー類	40~80kcal
人参ケーキ	63kcal	あんチョコケーキ	123kcal
シュークリーム	63kcal	ゼリー類	63kcal
モンブラン	63kcal		

結果

旧病院での第1回目、第2回目開催時のアンケート結果を表5に示す。おいしく感じたお菓子を記入してもらったところ和菓子では、フルーツ寒天、いちご大福、さおしか風カステラ、わらびもちであった。洋菓子では、かぼちゃプリン、シフォンケーキ、生チョコレート、シュークリームであった。人気メニューの写真を図3に示す。

表5 アンケート結果

総数：113名 回収率：第1回目73%、第2回目88%

	第1回目	第2回目
盛り付け良い	100%	100%
係りの態度良い	100%	100%
会場の雰囲気良い	100%	98.4%
全体的な満足度良い	98.0%	100%



図3 人気メニュー

アンケート結果は概ね良いという意見が多かった。お茶会開催の1回あたりの開催に掛かる費用の平均は約35,000円であった。

考察

平成15年10月にISO9001:2000を取得後、栄養課では、入院患者に対して、3度の食事以外のフードサービスをしたいと考え、お茶会を品質目標として掲げ、食のアメニティーの向上を目指し活動してきた。

旧病院ではハロウィンやクリスマス、バレンタインの時期に合わせて、栄養指導室に季節感を感じさせる

花々やディスプレイ・音楽などで憩いの空間を作り、毎回新作菓子を盛り込みながら、お茶会を開催してきた(図4)。また会場に来られない患者のために、お茶会開催と同時に、各病棟へお茶の病室訪問も行った。

新病院ではお茶会にふさわしい場所の選定が難しかったため、1回目は病室訪問のみで開催した。しかし、今までのような華やかさがなかったことや、病室が個室または2人部屋のため訪問に時間がかかったことから、2回目からは、各病棟にあるデイルームにお茶会の場を設け、病室訪問と同時に進めることにした(図5)。

デイルームには冷蔵庫がないため、お菓子を新鮮な内においしく食べていただけるように種類や提供方法なども工夫した。アンケート結果からも、口あたりが良く昔から人々に好まれているお菓子がおいしく感じられていたので、従来のお菓子も残し、新作菓子の開発も行っている。また、提供しているお菓子は、食事療法を実施している患者に対し状態が悪くならないように、低カロリー、低脂肪、減塩、嚥下しやすいものを考慮し、素材も十分に吟味・選択した上、何度も試作・検討を繰り返して決定された物である。

海が見える眺めのいいデイルームは、お菓子の盛り付けやディスプレイの効果以上にすがすがしい雰囲気を作り出した。病室訪問とデイルームでのお茶会を同時に進めることにより、華やかで楽しい雰囲気の中、平等にお菓子を味わっていただくことができた。新病院では個室と2人部屋のみで構成されており、プライベートな空間が多くなっている反面、コミュニケーション不足も考えられる。このことから、このお茶会が、患者同士や、病院スタッフ及びボランティアと患者、など様々なコミュニケーションを図るいい機会となり、新たな効果も生み出してきている。お茶会を重ねるごとに、デイルームに患者が訪れやすいように、看護スタッフ、その他コメディカルからのサポートもあり協力体制も実現してきた。

調理師にとって、お茶会で患者と触れ合うことは、日々の病院食についても考えさせられる部分があり、特に摂取量が落ちている患者の食事内容の充実・見直しを全員で協議するようにもなった。その結果として個人対応食という形が多くなったが、患者の病状や体



図4 旧病院栄養指導室



図5 新病院デイルーム

調に合わせて、食べやすい食事を提供したいという気持ちも強くなった。

今後、厚生労働省が医療費削減を行う場合、生活の基本となっている衣食住へさらなる踏み込みも考えられる。当課では、快適な入院生活を送っていただくために、入院中の食事についても患者の立場に立ったサービスを今後も提供するつもりであるが、より一層患者との情報交換の機会を持つことや、より良い食環境を目指し、当院独自のサービスにも取り組まなければならないと考えている。

Improving the Hospital Amenity for Patients — Attempts at the Department of Nutrition —

Tsunashi TOMINAGA, Hideo HIRAOKA, Atsuko KAYASHITA

Division of Nutritio, Tokushima Red Cross Hospital

In October 2003, our hospital received ISO9001 : 2000 accreditation. We set the objective that improve a diet of inpatients and food amenity. We are caaring on tea party for inpatients service since April 2004. Initially, tea parties were held occasionally on pre-announced dates at the Nutritional Guidance Room, and hand-made cakes and tea were served to patients. The tea party was held six times in this way (3 times/year), and an approximately same number of patients participated in the party at each of the 6 occasions. The percentage of inpatients among all patients participating in the party remained almost unchanged. Since our hospital moved to a new building in May 2006, this way of tea party was discontinued because it was difficult for many patients to come to the Nutritional Guidance Room to attend the party. Instead, we adopted a new service by which confectioneries were delivered to patients at each ward periodically. The Department of Nutrition has thus making efforts to provide improved services to patients.

Key words : tea party, cakes, services to patients

Tokushima Red Cross Hospital Medical Journal 12 : 183–187, 2007
