



博愛記念病院
月刊広報誌

2
2026年
月号

私たちの 「食」への姿勢

当院では、食事を入院生活の楽しみにしてもらえるように、365日3食、異なるメニューを提供しています。食材の仕入れから調理・配膳まで、すべて院内で行っているのも特長です。また、ミールラウンドなどを通して、患者さん一人ひとりに合った食事を提供し、食べる楽しみを「生きる力」に変えていただけるように取り組んでいます。

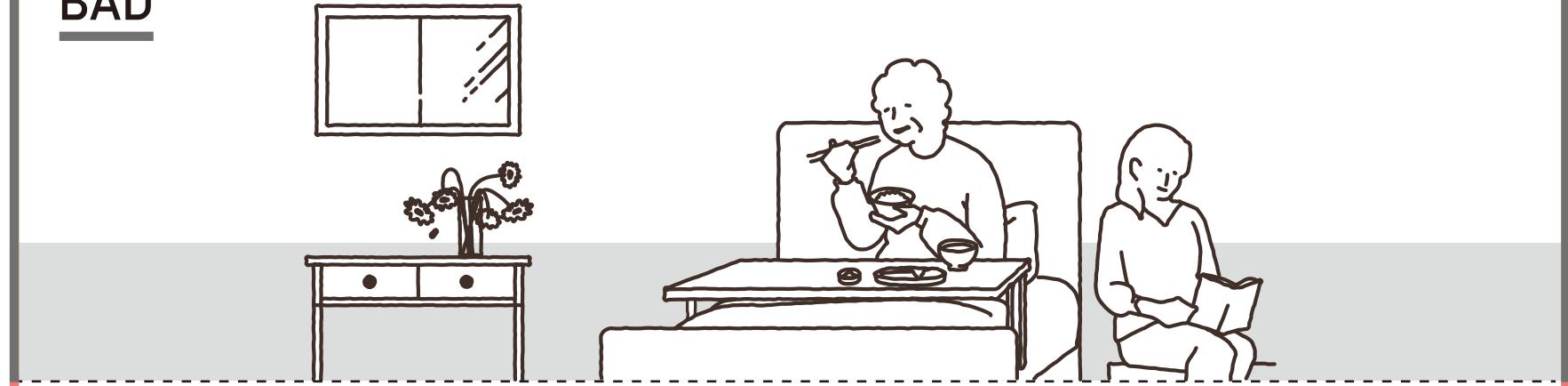




みんなにうれしい食事を
提供します



BAD



GOOD



摂

取する栄養が不足していたり偏っていたりしていると、病気と闘う力も、リハビリテーションにより身体機能を回復させる力も養うことができません。いくら最新の治療を行っても、栄養状態が悪ければ良好な成果は期待できません。そのため当院では、栄養状態の改善は疾病治療と同時に進行べき極めて重要な取り組みとして位置づけています。

食事が十分に摂れない患者さんに対しては、管理栄養士が訪問して声を聴き（ミールラウンド）、好みや状態に応じて食事内容をアレンジします。あらゆる状態の患者さんに適切な栄養を提供するために、嚥下調整食や付加食など豊富な食形態を用意しています。付加食のバリエーションが約

80種類もあるのは、ほかにはない当院ならではの特長でしょう。

献立以外でも、患者さんが食べたいものや食べられるものがあれば、病院で作ったり買ってきたりして対応します。家庭の味なら食べられる患者さんの場合は、ご家族からの持ち込み食も積極的に受け入れます。このように、患者さんが少しずつでも食べる量が増えるよう柔軟に工夫するのが、私たちの食事に対する姿勢です。

栄養面だけではなく、「楽しみ」としての食事も重要視してきました。年間20回の行事食や週1回の郷土料理、献立調理コンクールで入賞した献立など、季節感や変化に富んだ食事を提供。患者さんの声に耳を傾けながら、日々の食事を楽しめるよう工夫しています。

当院の食事への取り組み



scene1

ミールラウンド

管理栄養士が食事時間に病棟をラウンドし、嚥下機能・病態・嗜好などの「食べられない理由」を把握。多職種評価や入院早期からの検査とあわせ、「食べられる」可能性と、患者さんの「食べたい」を支える起点を探ります。



scene2

付加食・嗜好食の提供

オリジナル付加食を約80種常備し、患者さんの体調に合わせて提供しています。認知症対応食の開発や、自宅からの持ち込み食への対応などで食の選択肢を拡大。「食べる楽しみ」が日々の食事で成立するよう取り組んでいます。



役職者対象に認知症ケア研修会を開催しました。



調理方法別に食材の試食会を繰り返し行っています。

はくあいで働くひと



栄養科主任
管理栄養士
折野 亜衣
Orino Ai



患者さんの
'食べたい!'に応えます!

リハビリ



食堂・談話ホールでは作業療法士によるカフェを定期開催!

内覧会



多くの方にリニューアル後の院内をご覧いただきました。

あなたの仕事内容を教えてください

デイケアでの栄養管理、訪問栄養食事指導を担当しています。患者さんによっては食事内容に制限が出ることもありますが、可能な限り希望する物が食べられるよう工夫しています。

この仕事のやりがいは何ですか

在宅での食事に不安がある方などと深く関わることです。

今後の目標を教えてください

食事による栄養の充足は、治療やリハビリの土台になります。食事が日々の「楽しみ」になるよう、多職種で連携しながら、在宅の方の栄養問題を解決していかなければと思います。

