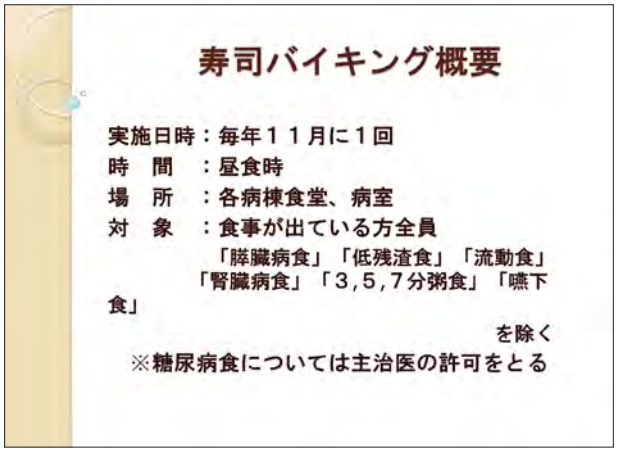
演題 80

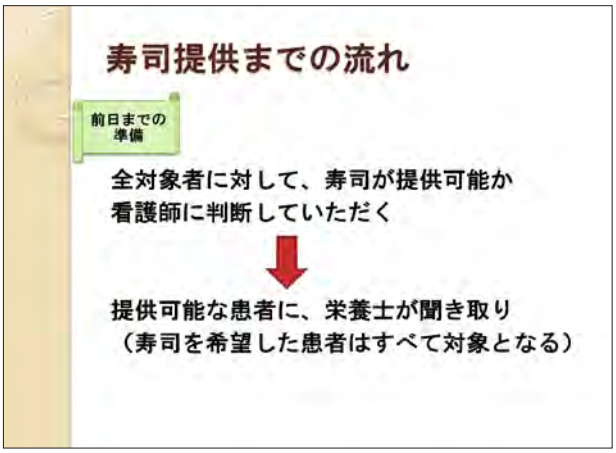
当院の行事食への取り組み

発　表　者　鈴木　玲子（岐阜県　国民健康保険坂下病院）
共同研究者　糸魚川　直子

坂下病院の食事は、入院中であっても季節感を味わっていただくため、年間を通して行事食を実施しています。春のお花見メニューから始まり、七夕メニュー、お月見メニュー、紅葉メニュー、クリスマスメニュー、お正月、ひな祭りメニューと四季折々の食事にメッセージカードを添えて提供しています。その中でも当院独自の行事食である〝寿司バイキング〞について紹介したいと思います。



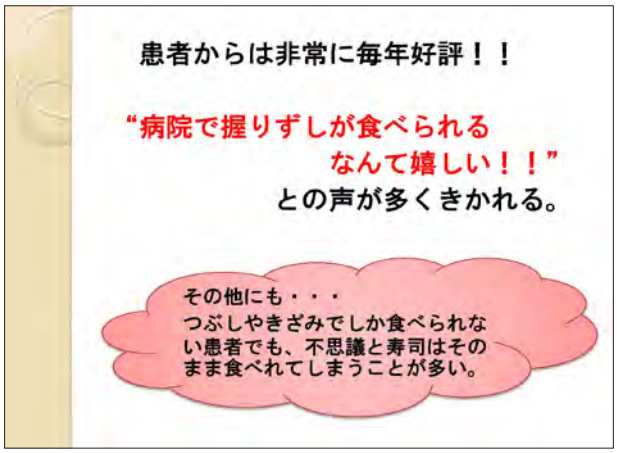
寿司バイキングは毎年11月に実施しています。対象となるのは、基本的には食事を食べている方すべてですが、膵臓病食、低残渣食、腎臓病食、３・５・７分粥食、流動食、嚥下食は除いています。昼食時に各病棟食堂、病室で行います。



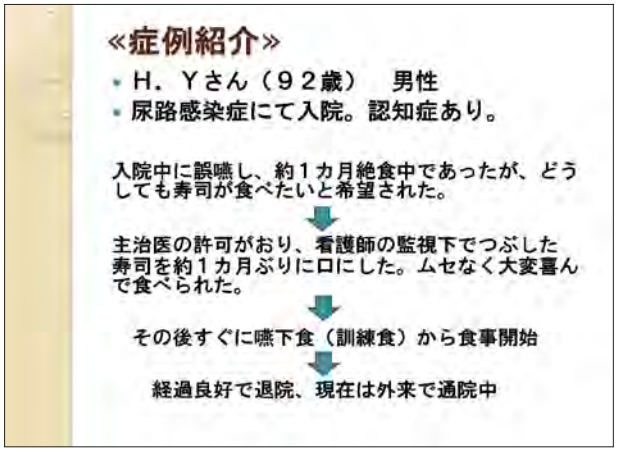
寿司を提供するまでの流れとしては、まず対象食種の患者に寿司を出してもよいかを、各病棟の看護師に判断していただきます。寿司の提供が可能と判断された方全員に、栄養士が前日にききとりを行い、寿司を食べたいと希望された方すべてが対象となります。また、糖尿病食の方も主治医の許可が下りれば、提供をしています。

食種によって、寿司の貫数、種類を設定し、当日は約100人分の握り寿司を厨房内で調理師が時間内に握り、提供します。

食事を配膳して約５～10分後に、栄養科の職員がすし桶をもって病棟へおかわりに回ります。エネルギー制限のある糖尿病食の方以外は、制限なく食べることができるのが特徴です。



約10年前から始めたこの寿司バイキングですが、患者さんからの反響は非常に大きく、“病院でにぎり寿司が食べることができるなんて、とても嬉しい！”と喜ばれ、多くの患者さんが前日からとても楽しみにされています。また、寿司自体はきざみやつぶしなどの形態にできないため、形のままで提供しますが、普段はそういった食形態でしか食べられないのに、寿司なら不思議と食べれてしまうという患者さんも多くみられ、“食べたい”という強い思いの力に毎年驚かされています。

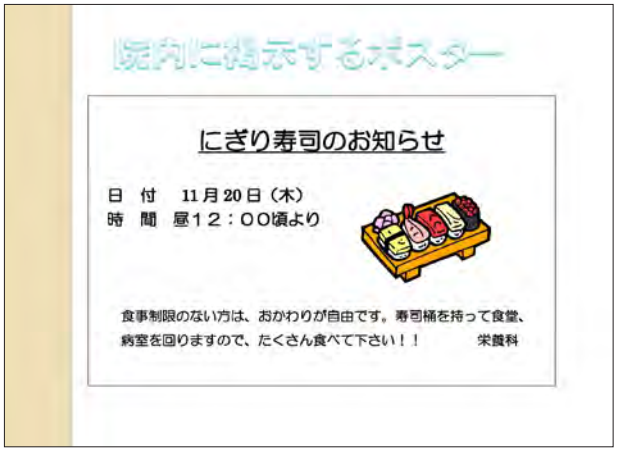


寿司の力を強く感じたある症例を紹介します。◎H.Yさん（92歳）男性、尿路感染症にて入院されていた方です。

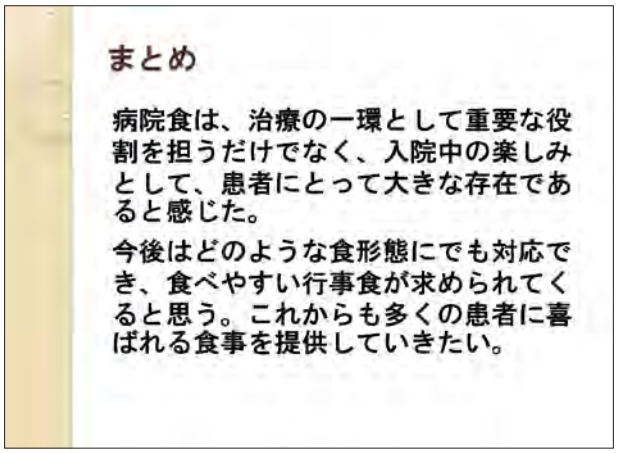
入院中に誤嚥し、約１カ月絶食中でしたが、前日の寿司の聞き取り時に同室者の話を聞き、どうしても寿司が食べたいと強く希望されました。看護師の食べさせてあげたいという思いから主治医にかけあい、主治医より特別に喫食してもよいと許可がおりました。看護師の監視の元、つぶした寿司を口にしましたが、ムセもなく大変喜んで食べられました。それをきっかけにその後、嚥下食という嚥下訓練食から食事開始となり、徐々に食形態もアップしていき、現在では退院して定期的に外来に通院するまでとなりました。

寿司バイキングをきっかけに食べたいという意欲がわき、食事開始への第一歩となったことは非常に嬉しいことの一つです。

またこの写真は、嚥下食を食べている方ですが、看護師、言語聴覚士の判断のもと、お試しで寿司を１～２貫食べているところです。ムセることなく笑顔でおいしいと食べていました。



ちなみにこちらは今年開催する寿司バイキングのポスターです。一年に一回の事なので、患者さんに知って頂く事はもちろん、スタッフ側も周知しづらいところもある為、寿司の日の２～３日前にこのようなポスターを食堂や病棟掲示板に貼って、お知らせをしています。今年は11月20日に開催する予定で、現在準備を進めています。



病院における食事というものは、治療の一環として重要な役割を担うだけでなく、入院生活での楽しみの一つとして、患者にとって大きな存在になっているのではないかと感じました。今後、患者層がより高齢化するであろう当院において、どのような食形態にでも対応でき、食べやすい行事食が求められてくると思います。すべての患者さんに喜んでいただき、楽しみになるような行事食を検討し、これからも継続していきたいと考えています。