

きんもくせい

やさしい香りのように、広がる安心と医療の輪

病院だより
令和7年12月号

vol.
150

特集 ▶▶▶ 栄養室

『給食改革プロジェクト2025』

～地域と病院の未来を支える管理栄養士の挑戦～



給食改革プロジェクト2025メンバー

イベントのお知らせ

1/24(土) 第47回医療市民講座を開催します

テーマ:姿勢を変えると未来が変わる? “歩き方”から始める健康づくり



Topics

特集

栄養室



『給食改革プロジェクト2025』 地域と病院の未来を支える管理栄養士の挑戦

栄養室

管理栄養士 山本佳奈

●手作りで美味しい病院給食

栄養室では、管理栄養士10人と給食委託会社のスタッフ46人で、入院患者さんへ毎日安全で美味しい食事を届けています。皆さんは、病院給食がどのようなに作られているかご存じでしょうか？その美味しさの秘訣を少しだけ紹介します。



心を込めて毎日の食事をお届け



自慢のごはんと人気の天ぷら



新鮮な野菜を手作業で洗います



一皿ずつ丁寧に盛り付けます



大量の食器を効率よく洗浄します

●『給食改革プロジェクト2025』始動！

このプロジェクトの目的は3つです。
①調理師の早朝出勤（3時30分）を緩和して働き方改革を進める
②調理作業を徹底的に効率化して人手不足に対応する
③管理栄養士の献立作成スキルを高め人材育成に繋げる
プロジェクトでは、管理栄養士が立てた献立を調理師が現場目線で確認し、調理手順や作業負担を徹底的に見直し、新しい献立を作成しています。

一つ目は、「静岡県産こしひかり」

を使用していること。お米の価格が高騰し、外国産米への切り替えも検討される中、私たちはお米の美味しさにこだわり続けています。ガス火でふくら炊き上げたごはんや、大きな釜で丁寧に炊いたお粥は、素材の味が感じられ「家のごはんより美味しい！」と評判です。

二つ目は、メニューの工夫です。正月にはおせち、バレンタインデーには手作りチョコケーキなど、入院中も季節の移ろいを感じられる献立を取り入れています。「ご飯の時間がいつも楽しみです」



入院中も心あたまるお正月

「この調理法だと作業が間に合わないかも」「この献立なら時間内に美味しく作ることができる！」など、活発に意見を出し合い、試作と改良を重ねています。初めて献立を立てる若い管理栄養士も多く、悩みながらも現場は奮起して取り組んでいます。

また、治療食の質にもこだわっています。食べ物や飲み込む力が弱い患者さんには、嚥下食（べんげ）ペースト状やとろみ付きの食事）を提供しています。管理栄養士と言語聴覚士が連携することで、安全で美味しい、見た目の工夫も凝らしたレシピを開発中です。誤嚥性肺炎を予防し、患者さんに食べる喜びを届けます。



管理栄養士と言語聴覚士が行っている嚥下食会議

2026年4月、当院の病院給食が、新献立へと生まれ変わります。働き方改革をすすめ、作業はより効率的に、食事はこれまで以上に安全で美味しく。食べる人も作る人も笑顔になれる病院給食を目指し、管理栄養士たちの挑戦が続きます。

看護部通信

糖尿病と共に豊かに生きるために ～一人ひとりの生活に寄り添う治療へのサポート～

糖尿病外来では、糖尿病の患者さまがご自身で血糖管理が行えるよう、医師や糖尿病療養指導士の資格を持った看護師、管理栄養士などの専門職が連携し、指導・支援を行っています。

糖尿病は慢性疾患です。高血糖が続くことで血管にダメージを与え、腎臓への障害、また心筋梗塞や脳梗塞のリスクが高まります。さらに神経や目に障害をおよぼす場合もあります。それらの予防のためには安定した血糖管理が重要となります。看護師や管理栄養士は、血糖管理の方法として、運動、食事、薬による治療方法について正しい知識をわかりやすくお伝えしています。それぞれの患者さまに合わせた指導が重要と考え、患者さまの現状や価値観を理解し、自ら生活習慣の改善に取り組めるようにコミュニケーションを大切にしています。

最近では、血糖値を自動測定してモニタリングする機器やインスリンを自動注入する機器があり、妊娠糖尿病、学生や働き盛りの年代の方など、それぞれの患者さまの病状や生活様式に合ったものを選択しています。

患者さまが当院に安心して通院し治療継続できるよう、今後とも取り組んでいきます。糖尿病の治療で困ったこと、不安なことがありましたら是非お気軽に相談してください。

第一外来看護師



「病院食はもつと味がなくてそけない」と思っていたけれど、ここの食事は「美味しいね」といった患者さんからの声は、私たちにとって励みであり、原動力になっています。



当院の管理栄養士と給食委託スタッフ

●病院給食は今、存続の危機に直面

「給食が出るのは当たり前」そんな病院の日常が、維持できなくなるかもしれません。全国の病院給食は今、大きな危機に直面しています。過酷な労働環境による人手不足、止まらない人件費と食料費の高騰、そして給食委託会社の相次ぐ撤退……。

当院では、46人のスタッフが、早朝3時30分から21時まで、365日体制で調理、盛り付け、配膳から食器洗浄までフル稼働で食事を提供しています。こうした状況を踏まえ、他病院では膨大な設備投資をしてニューキッチンからの導入や、セントラルキッチンへの利用を検討しています。しかし、私たちはあえて「新しい調理方式を採用しない」決断をしました。理由は、調理方式の変更には厨房改修工事や設備投資に多額の費用がかかることもありますが、何より、一番大切にしたい、緊急入院の方や食物アレルギーを持つ方、病状により個別の食事が必要な方への柔軟な対応ができなくなるからです。「このままでは病院給食を守り抜くことはできない。ならば、自分たちの手で道を切り拓こう！」

2025年春、私たちは持続可能な給食運営をめざし『給食改革プロジェクト2025』を立ち上げました。

- 1) 前日に作った料理を盛り付けて冷却し、再加熱して提供する新調理方式
- 2) 給食センター方式

第47回医療市民講座を開催します

姿勢を変えると未来が変わる？
“歩き方”から始める健康づくり



「姿勢の科学」～美しい姿勢と加齢による変化、病気の関係～
名古屋大学大学院医学系研究科 整形外科学 助教 大内田 隼 先生

「感覚の不思議を知れば健康長寿の秘訣が分かる」
名古屋大学大学院医学系研究科 個別化医療技術開発講座 特任教授 平田 仁 先生

「体の中を見える化！未病を見つける最新計測機器」
名古屋大学大学院医学系研究科 特任教授 下田 真吾 先生

参加費無料
どなたでも

講座終了後、希望者(先着30名)の方を対象に名古屋大学との共同研究(歩行解析)を実施します。
・ご参加には同意書の提出が必要です。・参加を希望される方は当院ホームページからお申込みください。

- 日 時** 令和8年1月24日(土) 午前10時～正午(開場:午前9時30分～)
- 場 所** 中東遠総合医療センター 3階大会議室
- 定 員** 100名(予約制・先着順) 歩行解析30名(希望者・先着順)
- 申込期間** 令和7年12月1日(月)～令和8年1月23日(金)
- 申込み先** 経営戦略室 TEL 0537-21-5555(代)
平日午前8時15分～午後5時(祝日・年末年始除く)

詳細はこちら



病院薬剤師説明会2026
を開催します

- 日 時** ①令和7年12月19日(金) 午後2時～午後5時
②令和8年1月9日(金) 午後2時～午後5時
- 対 象** 薬学部在学中の方ならどなたでも
- 内 容** *当院薬剤部の部門別紹介
*現場見学
*若手薬剤師との交流会
など

交通費
上限3万円
まで支給

詳細・申込みはQRコードから



各SNSで Follow Me
情報発信しています!



公式 LINE



Instagram



上のQRコードをカメラで読み込んで
友だち登録・フォローをお願いします♪

外来天井の改修工事を
実施します

- 日 時** 令和8年1月～令和8年3月(予定)
- 場 所** 外来天井
- 内 容** 建築基準法改正に伴う天井の改修工事を
実施します。改修工事の実施は、夜間、休日
など診療に影響のない時間帯を予定してい
ます。工事の詳細についてはホームページ
をご覧ください。

問合せ先 管理課
TEL 0537-28-9502
FAX 0537-28-8971
午前8時30分～午後5時
(土・日曜日、祝日除く)

詳細はこちら



2025

10月

診療実績

1日あたりの患者数

入 院	392人
外 来	1,132人
紹 介 率	89.5%
逆 紹 介 率	111.3%
病 床 利 用 率	78.4%
平 均 在 院 日 数	8.9日
手 術 件 数	566件
救命救急センター受診者数	1,503人
救 急 搬 送 件 数	602件



外来担当医表こちらから▶

