

病棟で働く栄養士

当院に勤める栄養士の仕事は、医師の指示のもと、個々の患者さんに合った食事を作り、健康の維持や回復をサポートすることです。厨房の衛生面にも気をつけ、安全でおいしい食事を患者さんに届けるようにしています。

病院の食事は患者さんの病気や状態に関わってくるため、それぞれの患者さんに合った食事を適切に提供します。食事には一般食をはじめ、治療食、粥食、嚥下調整食などさまざまな食種があります。

そのうち嚥下調整食は、何らかの原因によって食べ物がうまく嚥めない、また飲み込みができなくなる摂食嚥下障害の患者さんの食事です。

ここでは、栄養バランスだけではなく障害の程度に応じた食形態が必要となります。嚥下調整食は、口の中でまとまりやすい塊に形成して、飲み込みがスムーズな物性が求められるため、調理過程が複雑になります。そのため、嚥下調整食作りは誰が作っても同様の物性になるよう、勉強会を毎日実施して職場全員で学んでいます。

私は保育園で栄養士をしていたため、病院の食事作りは未経験であり、初めは食数の多さや規模に驚き、仕事に慣れるまでが不安でした。しかし、仕事は先輩がついて教えてくれ、私が一人前になるまで一緒に仕事をしてくれました。今では治療食や嚥下調整食なども作れるようになり、できることが増えたことは仕事のやりがいにもつながっています。

直営の病院で働く栄養士は、自身のスキルアップやキャリアアップを目指しやすい環境だと思います。実際に厨房に入って仕事をする中で、大量調理や治療食、嚥下調整食などの食事作りの理解を深めることができます。実際に、実務経験を積み管理栄養士の資格を取得した先輩もいます。

いっしょに、栄養士の資格をさらにパワーアップさせていきましょう。