

「食事のプロ」としての管理栄養士

当院の管理栄養士業務は、栄養指導や入院患者さんの栄養管理、献立作成や食材発注、在庫管理、調理など多岐にわたります。そのどれもが患者さんの食に関わる重要な業務です。

病院に勤める管理栄養士にとって、調理の知識やスキルは必要不可欠なものです。病棟で患者さんとお話をする際や、栄養指導を行う際に軸となるのはやはり「食事」です。栄養士は食事のプロである必要があり、時には食材に関する知識や調理方法などについても的確な情報を提供することが求められます。

当院に入職した管理栄養士は、まず調理員として「大量調理」を経験します。病院食が作られるプロセスは、見たり聞いたりするだけではなかなか細部まで理解できないものです。自ら調理を行い、病院食について理解を深めることが栄養士としての第一歩です。この経験は、献立作成や栄養管理を行ううえで必ず必要になります。また、食事について何でも答えられることが、周りの職員や患者さんからの信頼にもつながります。

そして、この大量調理、実はなかなか面白いものです。バスタブほどの大きさの釜、大きなオーブンやフライヤーで何百人分もの食事を作ります。身体全体を使いダイナミックに調理を行うその様子は迫力がありますし、自身が作った料理を多くの人においしく食べてもらえる喜びもあります。

私は、一般企業に就職した後に管理栄養士としての仕事が諦めきれず、中途採用にて豊田西病院へ就職し、現在は管理栄養士として従事しています。

入職した当時は私も調理員からのスタートでした。元々調理が好きだった私は、大量調理の難しさや楽しさを存分に味わうことが出来ました。その後、管理栄養士としての業務を任せただけできるようになり、管理栄養士の業務には、調理員として学んだ知識が欠かせないということを実感しました。人員を考慮した効率のよい献立の作成、野菜を効率よく摂取するためのアドバイス、食材の特性や目利きなどが、自然と勉強できていることに気づき、調理員の経験が想像以上に貴重なものであったと感じています。

当院の栄養課は、調理が好きな方や管理栄養士として多くのことを経験したい方には至適の場です。患者さんの健康を栄養面からサポートしたい方とされている方に、当院でのさまざまな経験を通じ、スキルを磨いていただきたいと思っています。当院で一緒に働いてみませんか？