

栄養課における温情ある援助

～嗜好に関するアンケート調査の結果より考察～

札幌太田病院 栄養課

安藤 啓太¹⁾

1) 調理師

1. はじめに

今年4月に入職し、オリエンテーションを受けた時には全てが初めてで、戸惑いばかりであった。

5ヶ月がたち少しは仕事にも慣れ、改めて当院の基本理念である「患者様の幸福な人生のために」を栄養課の職員として、どのように実践できるのか、平成17年11月に実施した嗜好調査の結果より考えてみた。

2. 嗜好調査

1) 対象及び調査方法

平成17年11月にアンケート用紙を配布し、日常会話に支障のない常食・軟食・学童食・特別食を喫食している138名の回答をまとめた。人数内訳は表1の通りである。

（152枚配布 138枚回収 回収率91%）

表1 アンケート対象者の内訳

| 食種 | 性別 | 合計（人） | （%） |
|-----|----|-------|-----|
| 一般食 | 男性 | 76 | 55 |
| | 女性 | 44 | 32 |
| 特別食 | | 18 | 13 |
| 合計 | | 138 | 100 |

2) 結果

図1～図12を参照。

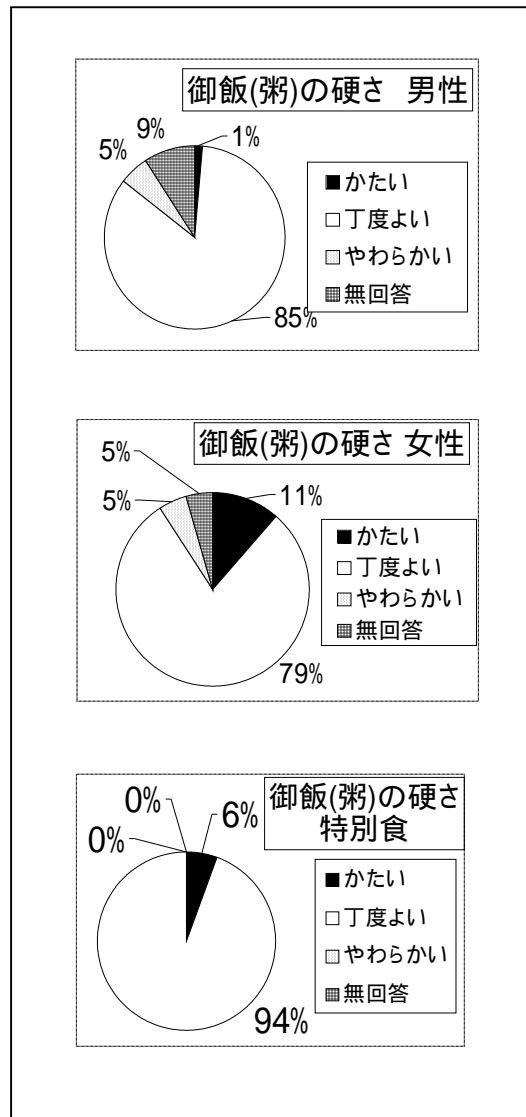


図1 「御飯（粥）の硬さ」について

一般食（男性）、一般食（女性）、特別食の各区分ごとに集計した（以下同様）

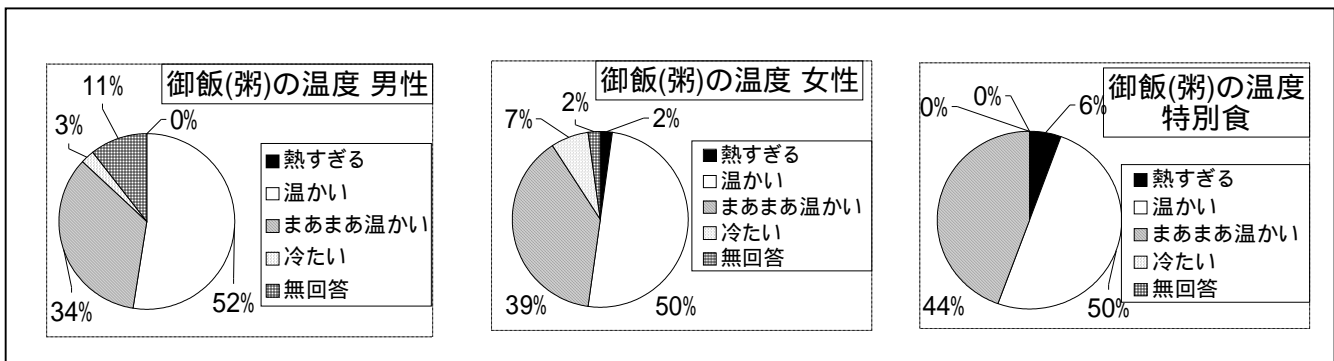


図2 「御飯(粥)の温度」について

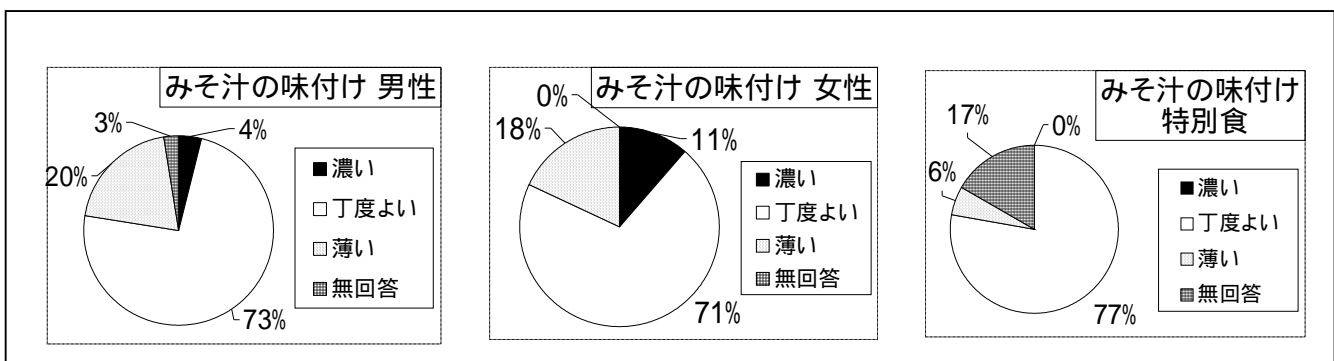


図3 「みそ汁の味つけ」について

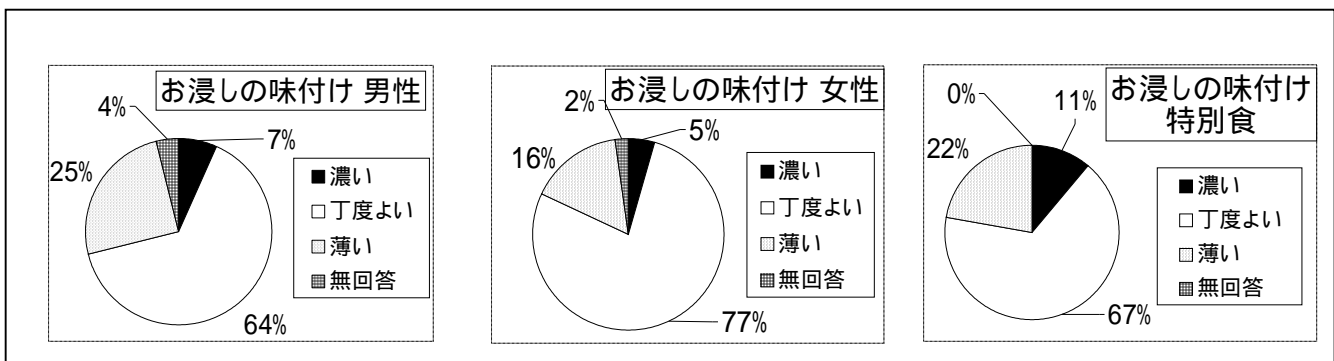


図4 「お浸しの味つけ」について

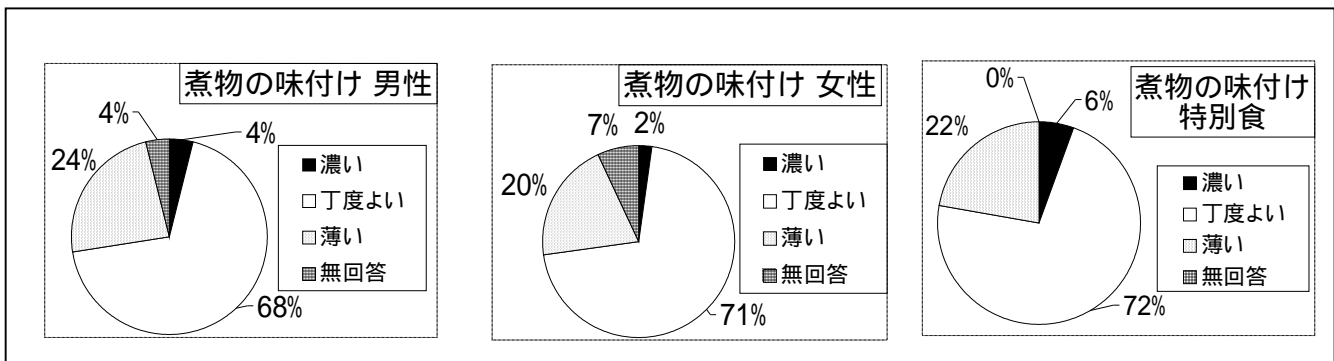


図5 「煮物の味付け」について

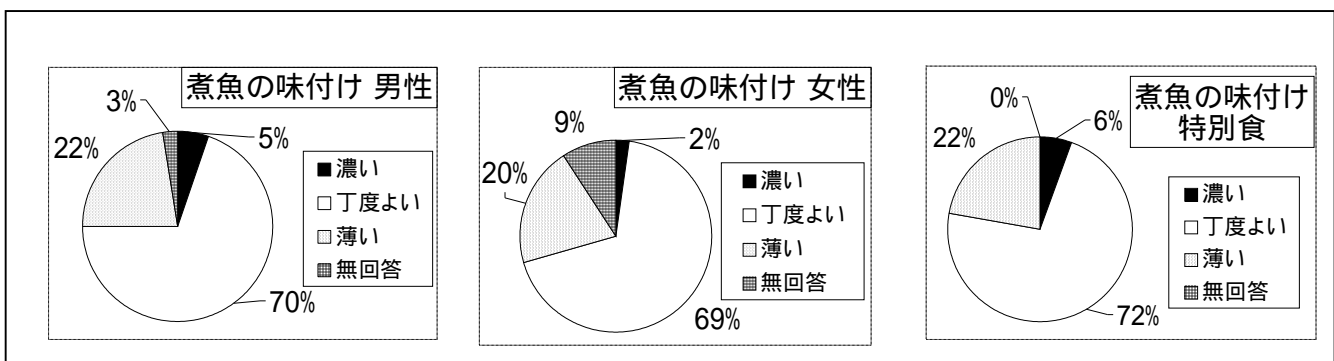


図6 「煮魚の味付け」について

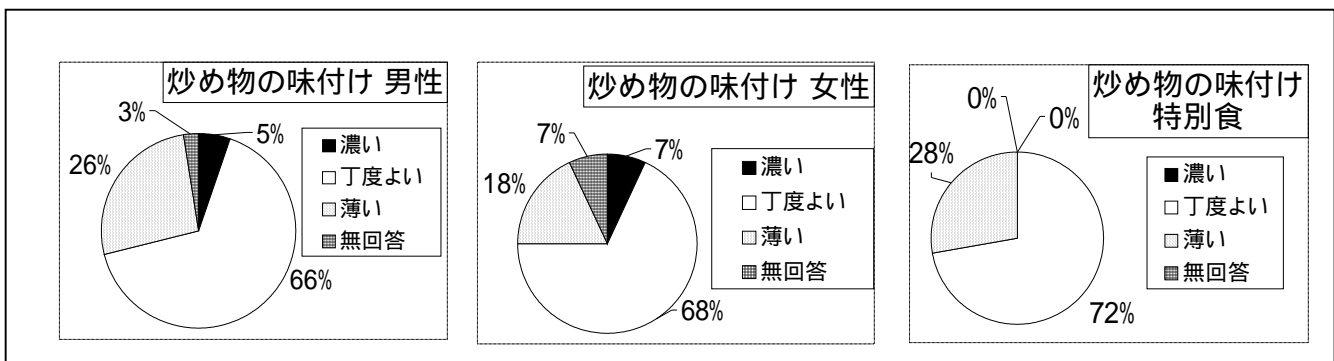


図7 「炒め物の味付け」について

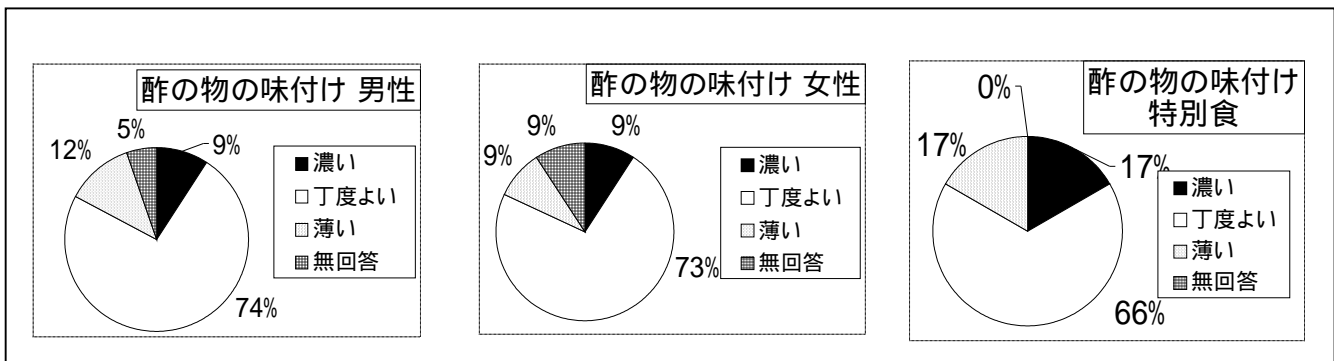


図8 「酢の物の味付け」について

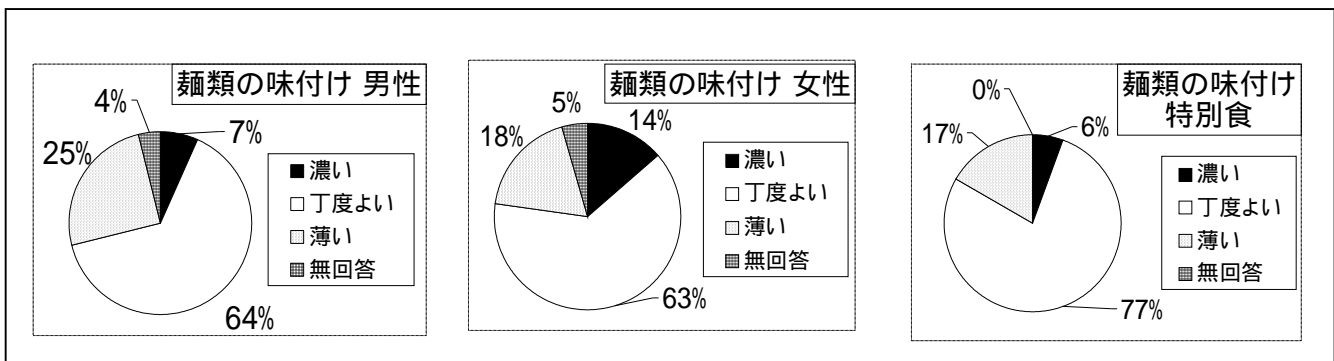


図9 「麺のつゆの味付け」について

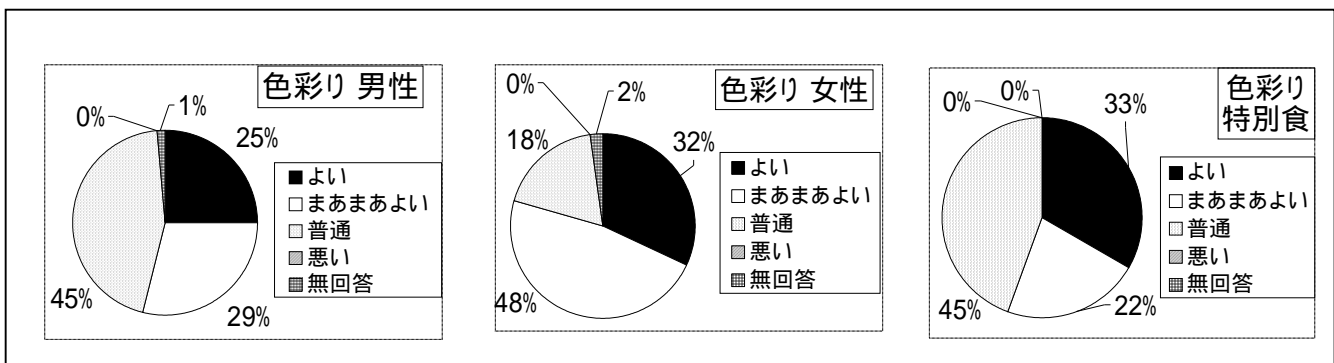


図10 「彩り」について

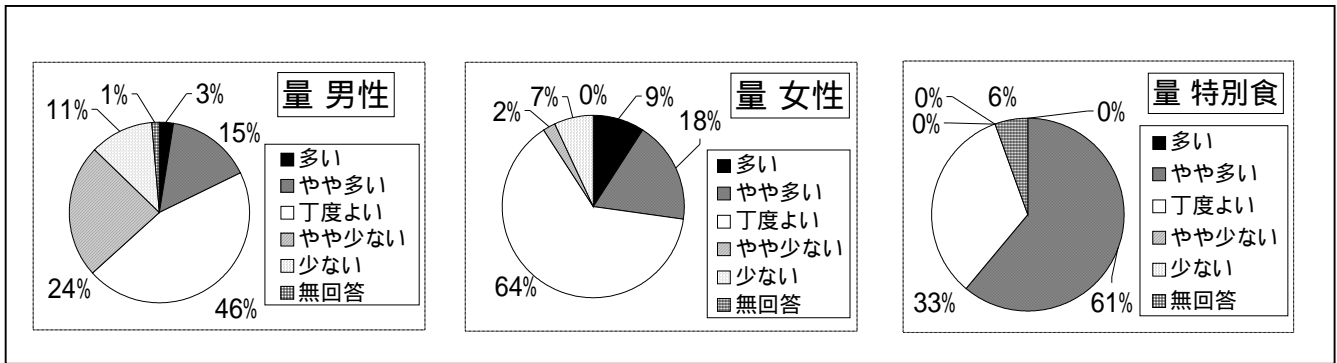


図 11 「量」について

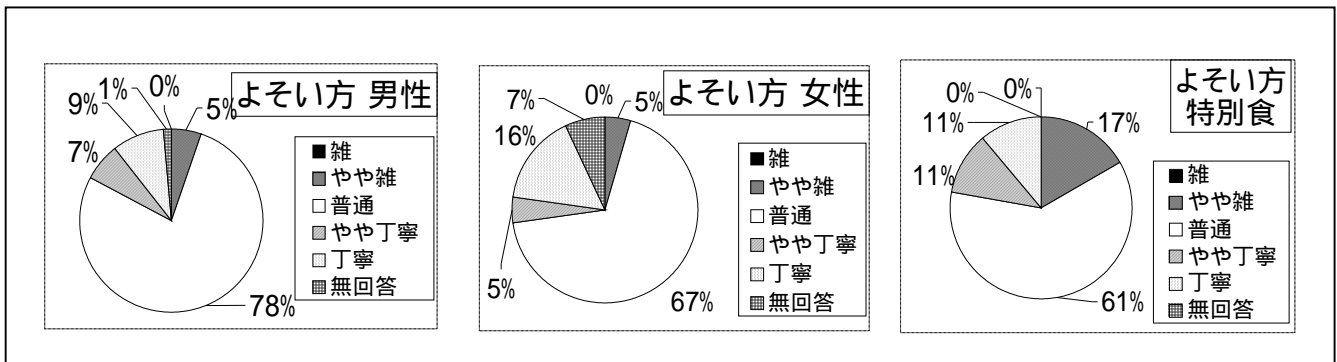


図 12 「よそい方」について

3) 考察

御飯の硬さは、約 80% が「丁度よい」と感じている。御飯の温度は「温かい」と感じている方が約 50%、「まあまあ温かい」と感じている方が約 40% で、合わせるとほぼ全員に温かさを感じられる温度で盛り付けができていたといえる。

味付けはどの料理もほぼ回答が似た結果であった。料理によって多少の差はあるが約 60% ~ 80% が丁度よいと感じているという結果であった。特別食は塩分制限があり、味付けが常食より薄いと感じる方が多いと予想していたが、常食と差がなかった。

おかずの彩りが「悪い」と答えた方はいなかった。男性では彩りを「普通」と感じている方が 45% と一番多かったことに対し、女性

の方は「まあまあよい」が 48% で 1 番多かった。この結果から男性よりも女性の方が彩りなどに関心を持っていることがわかる。

おかずの量は男女の回答に差があり、男性に「足りない」と感じている方が多い結果になった。また、特別食の方に「やや多い」と感じている方がいた。

よそい方は「普通」が多く、「雑」と回答した方はいなかったが、「やや雑」と回答した方が数名いた。

4) まとめ

嗜好調査の結果から当院の食事は味つけ、温度などで多くの方に満足して頂けていると考える。しかし、彩りや盛り付けなど視覚からの情報が、おいしさを感じることに大きな

影響を与えることもわかった。色彩、盛り付けなどで食欲が沸き楽しみとなる食事を目指し、盛り付けや食器なども工夫することが必要である。

3. 病院における食事

食事は、栄養士が献立を作り食材が運び込まれ、下処理・調理・盛り付け・配膳と様々な過程を経て提供される。普通食だけでなく、一口大に切る方、キザミ食やミキサー食の方には細かく刻む、更にエネルギー制限のある方にはエネルギー量の低い果物に変えて配膳する。特別食は献立表に基づき、間違いのない仕事が要求される。また、自分が患者様の立場であれば、きれいな食器に色彩良く盛り付けられ、温かいものが温かく、冷たいものが冷たい状態で提供してほしいと考えるであろう。私は病院の調理師として、食欲が落ちている患者様に心のこもった料理を笑顔で提供したい。自分に与えられた仕事の一つ一つが患者様の笑顔や社会復帰につながるように願っている。

4. おわりに

基本理念の中の「温情ある援助」を栄養課で実践するには、入院されている方やデイケアに通われている方々においしい食事を提供し、喜んでいただくことではないだろうか。

栄養課の理念である「医師の指示により、栄養の質と量の観点から栄養士が適正に作成した献立に基づき、調理従事者が調理した食事を最適な条件で個々の患者様に提供すること」を念頭におき、一所懸命に作業に取り組むことが今の自分にできることだと考える。

まだまだ未熟であるが、諸先輩にご指導いただきながら成長してゆきたい。

文 献

- 1) 太田耕平：幼児から高齢者までの心の発達十段階心理療法-自信の回復と幸せな人生のために-，第10版．医療法人耕仁会札幌太田病院，札幌，pp8-21，2002
- 2) 星 典子編：ヘルスケアレストラン .13(2~4)，日本医療企画，東京，pp1-90，2005