

Kurume University Medical Center  
久留米大学医療センター

2007.12  
No.005

# News



## 私たちの理念

心が通い、信頼される医療

## 私たちのめざす医療

1. 皆さまの権利とプライバシーを尊重します。
2. 十分な説明と同意のもとに、最新で安全な医療を行います。
3. 地域に開かれた病院として、健康と福祉の向上に努めます。
4. 確かな医療技術と豊かな人間性を備えた医療人を育てます。

〈久留米大学医療センターホームページ〉

<http://iryo.kurume-u.ac.jp/>

## Contents

- 部門紹介 栄養室
- 診療科紹介（整形外科/消化器科）
- バスの乗り入れと駐車場の有料化について
- 第2回 市民健康フォーラムについて

## 部門紹介 栄養室

室長 池田 久雄

栄養室では入院患者様への食事の提供と、患者様への栄養相談、病床訪問、NST（栄養サポートチーム）回診、褥瘡回診等を通して、患者様に対する栄養管理を行っています。

当院の給食は入院患者様の病態に応じて適切な食事を提供し、疾病の治療あるいは心身の回復を図る事を目的とし、医学的・栄養学的に栄養の質と量をコントロールないし充足しながらホスピタリティのあるサービスを心がけています。

食の安全が問われる中で、当院の給食がどのように作られているのか等、厨房内の作業の一部をご紹介します。

2006年5月の新病棟開院と共に栄養室も移転し、新厨房になりました。

HACCP（危害分析重要管理点）を取り入れ、患者様の手元に食事が届くまで徹底した衛生管理を行っています。HACCPとは、米国のNASA（アメリカ航空宇宙局）で宇宙食の安全性確保のために開発された食品の衛生管理システムです。最終製品の安全性チェックに重点をおいた方法ではなく、食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定め、効果的かつ効率的に衛生管理をする方法で、国際的に高く評価されているシステムです。

例えば、食材の受け取りに関しては、納入業者から定期的に微生物検査等の結果の提出を依頼しています。受け取り時には、品質、鮮度、温度、期限表示、異物の混入等についての点検、記録を行っています。又、納入業者の運搬時温度管理に関しても確認しています。

原材料の受け取りだけでもこのような衛生管理を行います。食事が入院患者様の手元に届くまでには、更に何重ものチェックを受けることになり、安全な給食を提供できるシステムを作っています。

厨房機器もスチームコンベクションオープン（一台で蒸す・焼く・煮る・炒めるなどの調理ができ、煮物は煮崩れしにくく、ソテーは歯ごたえがあり、野菜のボイルは蒸気を使うことでビタミンの損失が少なくすむ等優れた機械です。）その他最新の設備であるIHクッキングヒーター等を使用し、患者様に美味しい給食を提供できるように日々努力しております。

（文責 安藤 美佐子）



スチームコンベクションオープンです。主菜の焼魚を作っているところです。



厨房内では清潔な白衣、帽子、エプロン、マスクを着用しています。主食をついでいるところです。患者様一人一人のご飯の量を計量し、配膳しています。



新鮮な食材を厳選し、使用しています。



大好評のお正月料理です。

