

患者・施設利用者の給食改善～治療食・介護食の充実めざして～

日本一おいしい給食をめざしませんか！

誰からも、どの部署からも必要とされる栄養士をめざしませんか！

食べることは、生きること！ひとさじの食事が命をよみがえらせることもあります。美味しく温かい給食は患者・利用者さんの心をも癒します。これまでの長い取り組みの中で、わたし達はさまざまな努力を積み重ね、「まずい・冷たい・早い」といわれていた病院給食の改善をはかってきました。そのことが診療報酬を改訂させ、病院給食を飛躍的に進歩させ、患者さんの療養生活を支えてきたことに他なりません。それに伴って、調理機器（技術）も進歩し、調理現場の様相は一変した部分もあります。提供する給食も、クックサーブをはじめ、クックフリーズからクックチルというように、給食そのものの形態も変化してきています。しかし、こういった目覚ましい進歩にもかかわらず、私たちの置かれている現状は年々厳しさを増しています。この間の、診療報酬の改悪は給食部門にとって報酬部分での影響が大きく、更なる改善を進めていく上で大きな障害となっています。給食の質を確保（担保）するのは、調理師・栄養士の努力と日々研鑽した技術です。また、介護施設や病院給食においても、高齢者の栄養確保や食べ難さ克服への新たな食事形態としての介護食や嚥下訓練食等への取り組みの広がりには目を見張るものがあります。医療スタッフとして、それぞれの技術を謙虚に高めあうことによって、質の高い給食が提供できます。この質の高い給食とは何なのか、それぞれの施設によっての特徴となり、それぞれの施設の持ち味となって表されています。

私達はあくまでも頑固に、給食にこだわり進化させています。そのような現場の経験を真摯に受け止め交流しあいましょう。そして、自分達の職場・組合・県医労連において実践し、形にしていくことが大切です。特殊な職場や恵まれた職場だけが医療研に参加し、直営として存在しているわけではありません。何処にでもある困難だらけの職場からの工夫・実践の報告で、同じ苦労を分かち合える有意義な交流の場です。地道に努力を積み重ねた結果が実を結んだこと、そして、仲間が、労働組合が大きく後押ししてくれたこと、そのことに確信を持った各スタッフの団結と励ましによって実を結んだ成果が医療研にあります。レポート報告を中心に分科会を運営します。是非、レポートを携えて、給食現場から一人でも多くの仲間の参加を呼びかけます。