千葉市立青葉病院
広報紙
Vol.36
令和6年6月1日発行
（年2回発行）

AあOおBばA

わかりやすく納得のいく医療を　心のこもった笑顔で

千葉市 CHIBA CITY

発行／千葉市立青葉病院　〒260-0852 千葉市中央区青葉町1273-2　TEL.043-227-1131（代）　FAX.043-227-2022　https://hospital.city.chiba.jp/aoba/

病院給食のご紹介

千葉市立青葉病院の病院食がどのように提供されているのかご紹介します。

Q. お店で注文する料理と青葉病院の給食では、どのような違いがありますか？

A. 病院給食を食べたことがある方なら、第一声で「おいしさ」をあげられるかもしれません。また「選択の自由度」が大きく異なるよとおっしゃる方もいるでしょう。もちろん安心して美味しく食べられることが大切ですし、多くの種類から選べることは楽しみとしても重要です。また食事として日々営んでいくには、経済的な側面も無視することはできません。右の表に、いくつかの項目を並べて一般的な傾向を想定し、比べてみましたのでご覧ください。

学術的に表現すると食品には3つの機能（表中①～③）があります。【①栄養機能】は何かしらの栄養素を含むこと、要は食品であることの条件のようなものなので両者に差異はありません。【②感覚・嗜好機能】は「おいしさ」につながる五感を刺激する機能です。注文に応じて個別に調理する飲食店では、病院で行う大量調理では為しえない創意工夫が盛り込めますから、飲食店に軍配があがるでしょう。【③生体調節機能】は「トクホ」や「機能性表示食品」の有効性成分として表示されるもの等が持つ機能です。既に病気にかかっている方が対象となる病院では、特に◎をつける程には多用しませんが、鉄分強化したお食事があったり、食物繊維の含有目標量を定めてあったりします。

飲食店の料理と病院給食の比較	飲食店	病院給食
①栄養機能（生命の維持）	○	○
②感覚・嗜好機能（おいしさ）	◎	○
③生体調節機能（疾病予防等）	△	○
④疾病治療の補助	△	◎
⑤食糧選択の自由	◎	△
⑥安全・衛生管理	○	◎
⑦食材・料理の種類	◎	△
⑧経済性	△	○

他の特徴として、【④疾病治療の補助】については病院給食の独壇場と言えますが、これは【⑤食糧選択の自由】において制約を伴うものでもあります。【⑥安全・衛生管理】については飲食店においても十分な管理がなされているはずですが、病院では病気で体力が低下している方が召し上がることを想定した一層厳しい管理を行っていますので差をつけてみました。このことは【②感覚・嗜好機能】や【⑦食材・料理の種類】にも影響を与えていますが、どのような管理がなされているのか、次の項でご紹介します。

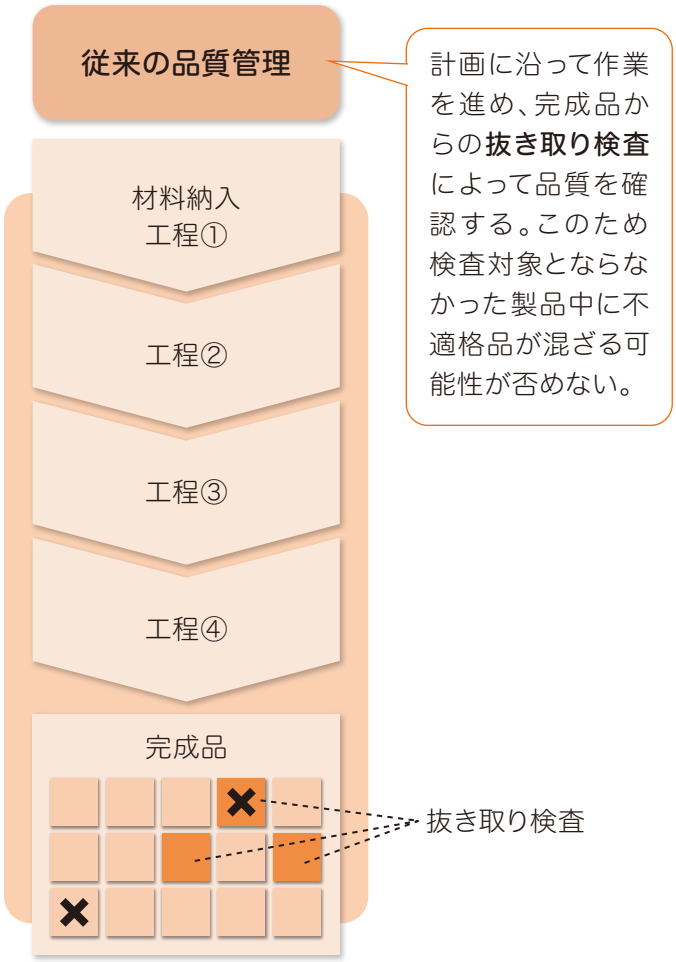
Q. 青葉病院の給食の安全・衛生管理が、宇宙食基準って本当ですか?

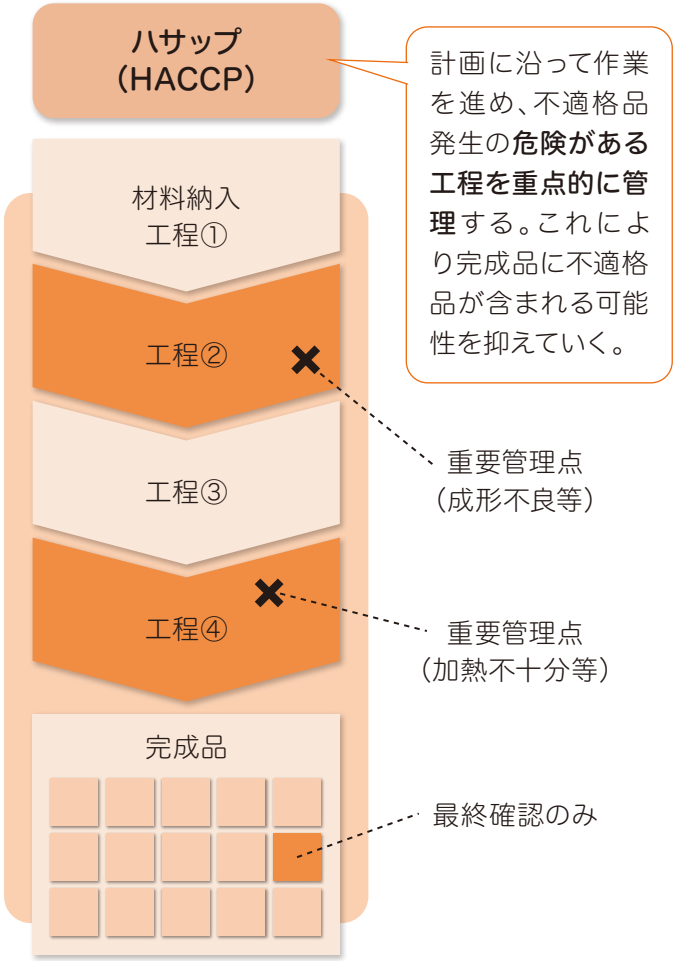
A. 青葉病院の病院給食は、宇宙船とともに打ち上げられ、長期保存を経てなお品質を保つような実際の宇宙食基準をクリアすることはできません。しかし、NASA(アメリカ航空宇宙局)がアポロ計画の中で月へ向かうための宇宙食を準備するにあたり、軍や食品企業と開発、発表した“手法”を厨房業務に取り入れています。この手法を【ハサップ】といい、宇宙飛行士が食中毒などを起こさないよう衛生管理に万全を期するために開発されました。従来の品質管理手法との違いを右の図に表してみました。数年前に飲食店などを対象に制度化されたため、ご存知の方も多いのではないでしょうか。

青葉病院を含めた多くの医療機関および集団給食施設では、二十数年前から厨房業務にハサップを取り入れています。具体的には、大規模食中毒の予防目的に行政が示した【大量調理施設衛生管理マニュアル】に準拠して調理作業を行っています。このマニュアルはハサップの概念を基に作成され、たびたび改正を積み重ねて今日に至ります。食材はもちろん食器や設備、従事者の健康管理にまで言及した、まさに大量調理に携わる者のバイブルです。

さて、前項でもふれた飲食店との違いですが、一度に大人数分を用意する大量調理では、作る作業も提供する作業も時間がかかります。そのため、長時間の調理作業に向かないお刺身などの生ものは非常に使いづらく、めん類など、保温、保冷に向かない料理の味を高く保つことは至難の業です。

次の項では、なるべく美味しさを損なわずに安全性の高いお食事の提供を目指す、厨房業務の長い一日の様子をご紹介します。





Q. 病院の厨房って、どんなスケジュールで作業しているんですか？

A. 一日三回の食事を決まった時間に調理、提供する、そんな病院給食の厨房業務の一日を表にしてみました。右側をご覧ください。早朝５時から夜９時頃まで、何かしらの作業が絶えず進行しています。

作業は安全性を重視して作業時間を含めて計画してあり、先行することも遅延が生じることも許されません。また、必要な食事の数は目まぐるしく変動し、確定するのは配膳のおよそ二時間前です。

そもそも青葉病院では一回のお食事で、およそ200食分を用意します。この中で、個々の患者さんの病状に合わせた内容調整などで、最終的に配膳する食事の内容は100パターン近くまで細分化することもあります。

入院患者さんには、食物アレルギーなど食事の準備に必要な情報を早めにお知らせいただきますよう、ご協力をお願いします。青葉病院栄養科では、患者さんひとりひとりの治療の一助となり、安全で安心して、かつおいしく食べていただける真心のこもった食事の提供を目指しています。

【ある一日の流れ】

時間	業務概要
5時頃	早番職員の出勤・厨房設備点検 朝食準備開始
7時頃	調理・盛り付け・内容確認
8時	朝食の提供 厨房清掃・食材納品・検品など
9時頃	日勤職員の出勤・朝礼 昼食準備開始
11時頃	遅番職員の出勤 献立作成など事務作業
12時	昼食の提供 厨房清掃
	早番職員勤務終了・休憩・事務作業
14時頃	中間食の準備 納品・検品など
15時頃	食材発注など事務作業 夕食準備開始
18時	夕食の提供 厨房清掃・日勤職員勤務終了
21時頃	食器洗浄・消毒保管 洗浄室清掃・遅番職員勤務終了

「登録医」のご紹介

東京ビジネスクリニック ペリエ千葉エキナカ

住所：〒260-0031　千葉県千葉市中央区新千葉1丁目1−1 ペリエ千葉 エキナカ 4階
TEL：043-215-8111
診療科：内科、外科、小児科、皮膚科

	月	火	水	木	金	土	日	祝
9:00〜21:00	●	●	●	●	●	●	●	●

◆月〜日まで休診なし　祝日も営業　※受付は診察終了30分前まで

東京ビジネスクリニック ペリエ千葉エキナカ院長の柳本蔵人です。当院はJR千葉駅のエキナカにあるクリニックで、2017年に日本初の改札内医療機関としてオープンし、開院から7年が経過しました。「都会型のプライマリ・ケアクリニック」として、プライマリ・ケア医が年齢や診療科の垣根なく診療してきました。新型コロナウイルスの流行時は、発熱外来で千葉市の方々だけでなく、広域かつ多数の患者さんの診療を行わせていただき、地域の方々に認知していただけたと感じています。

クリニックとしては、標榜している内科・外科・小児科・皮膚科だけでなく、全科にわたる一次診療、予防接種、健診、渡航ワクチン、外国人診療（英語や中国語）など幅広く診療を行っております。複数の医師で365日、9時から21時まで土日祝日も休むことなく診療をしています。近隣だけでなくJR千葉駅を利用する方々、乳児〜ご高齢の方々まで幅広くご利用いただいております。混み合うことも多いのですが、Web予約やオンライン診療を組み合わせて、なるべく診察をお待たせしないよう努力しております。

今後も質の高い医療を一人でも多くの方々へ届けることを目標にスタッフ一同頑張っていきます。青葉病院と当院は同じ千葉市中央区にあり、患者さんのご紹介で大変お世話になっております。今後ともよろしくお願いします。

「登録医」とは、青葉病院では千葉市セミオープンシステムに登録していただいた地域の医療機関です。セミオープンシステムとは、紹介により千葉市立青葉病院に入院した患者さんについて、診察・記録の閲覧を行うことができるというシステムです。

令和5年10月から
令和6年3月までに
新たに登録された医療機関を
ご紹介いたします。

- **滝トータルクリニック**　（若葉区東寺山町）
- **千葉静脈瘤・循環器クリニック**　（中央区新千葉）

登録日順