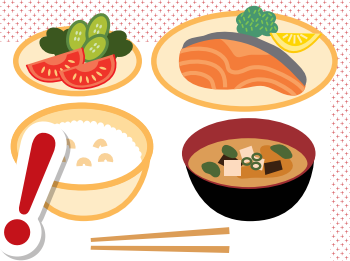




見える化します!



～ 食事がお部屋に届くまで ～

当院の食事は、シダックスフードサービス（株）に全面委託し、作っていただいています。

入院



医師

病気に合わせた食事を電子カルテより指示入力します。情報は全て電子化されています。

5北	114号室	03月28日	朝食
姓 名	花子 様	00047357	
給食	米飯 100	一口汁	肉類 魚類 野菜
電子化された食札			

厨房

医師からの指示を給食システムに取り込みます。
→食札を印刷します。

調理

1食につき約300人の食事を作ります。主食の種類は**252種類**。
(米飯だけでも盛りつけ方法や分量の違いで48種類もあります)
副食(おかず)の種類は1回の食事**101種類**です。



配膳車の扉の前に食札が差してあり、それを見ながら、主食、副食等を組み合わせてトレイに乗せていきます。



その組み合わせパターンはなんと!

$$\text{主食 252種類} \times \text{副食 101種類} = \text{25,452種類以上} / \text{1回}$$

配膳前に委託先の管理栄養士さんがチェックを行い、温冷配膳車で病棟にはこびます。

病棟

配膳車が到着すると指示通りの食事が届いているかどうか、看護師、助手によって最終チェックを行います。

お部屋

ご本人にお名前の確認を行い、配膳終了です。

●朝食 7:30 ●昼食 12:00 ●夕食 18:00

に病棟に食事をお届けできるよう頑張っています。

当院の給食は「盛りつけ」がとにかく美しい! 委託先調理師、調理員さんの心遣いを感じますね!



厨房に灯がつくのが朝、4時～深夜まで・・・。

その他にも委託先の管理栄養士さんは献立の作成・食材の発注を調理と調理の間に行っています。食材を納品して下さる地元の業者さんの協力も得ながら衛生的で安全な体がよろこぶ食事が届けられています。