

栄養管理科の専門性を高めるための教育システム

－思いやりの心と調理技術が調和した食事を目指して－

大山 典子* 今給黎菊代**

Improvement of the Nutrition Major Course-A Learning System
～ Aim:Meal Creation combining Culinary Skills and “Heart” ～

Noriko Oyama* and Kikuyo Imakiire**

管理栄養士, 栄養士, 調理師, 調理員など様々な資格取得者が就労する病院の栄養管理科において治療効果に優れ満足度の高い食事を提供するには, 専門的な技術と知識の個人差から困難が伴う場合も多い。社会医療法人博愛会相良病院栄養管理科では, 安心・安全で美味しくホスピタリティーに満ちたきめ細やかな食事の提供を目指している。このために栄養科管理科ではスタッフの専門教育を行っている。教育システムに関しては手探りの中で作成と改善を繰り返して, 現在に至っているが, これまでの取り組み内容と成果を報告する。

短大を卒業して就職したスタッフに対して初年度から一連の教育システムを活用した結果, 2年間で著しい成長が見られた。他のスタッフについても統一基準で技術のレベルチェックを実施したことで, 各人の調理技術レベルを検討することができた。調理技術の勉強会を実施することで調理の技術を再学習して技術の標準化とレベルの向上が図られた。栄養科検定では各人が調理技術レベルを自覚し, 向上に向けて取り組むようになった。また, 院内の料理コンクールで切磋琢磨することで, 患者様へ食事を提供する喜びとやりがいを学ぶことができた。以上の教育システムにより質の高い食事を提供しようとする意識や調理技術の向上が認められた。

Key Words: [栄養管理科] [思いやりの心] [調理技術] [教育システム]
[質の高い食事]

(Received September 24, 2015)

I 序

病院食には病態の治療効果向上と回復促進, 美味しさ, 嗜好の満足を満たす等の要件が求められる。社会医療法人博愛会相良病院(以下, 本院)は乳がんの専門病院であり入院患者の大半が女性である。

本院で提供する食事においては一般食, 特別治療食, ハーフプレート食, 食欲のない方への食事(セレクト食), 特別選択メニュー, 個別対応食等のきめ細やかな対応を実施して, 患者

* 鹿児島純心女子短期大学生活学科食物栄養専攻(〒890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番1号)

** 社会医療法人博愛会相良病院(〒890-0833 鹿児島市松原町3-31)

様の要望に添う食事形態を工夫してきた(図1)。

多様な病院食に対応するには病態, 栄養学, 食品学, 調理学, 給食管理等の専門性に基づく高い調理技術が必要である。一方, 病院給食に携わるスタッフは管理栄養士, 栄養士, 専門調理師, 調理師, 調理員と様々で, それぞれの取得免許により習得した専門性が異なるために知識, 技術, 考え方などに差がある。このため, 献立の指示や調理マニュアルがあるにもかかわらず, 目的とした料理に仕上がらないことがある。

また, 多くの栄養部門では, ①教育研修システムが構築されていない。②教育時間が確保できない。③教育には長時間必要である。といった理由から教育が難しいという声が多く聞かれる。

私たちは病院食を提供する栄養管理科として, ①安心・安全で美味しく, 患者様のニーズに配慮した食事を提供する, ②チーム医療の一員として栄養管理を行う, ③質の高い食事提供を目指し患者を支援できるように研究, 教育・研修に努める, ④協力しあえる職場環境づくりを心がけることを理念に掲げた。そして, これらの理念を達成してスタッフが責任を持って日常業務を遂行できるように, 基本的知識・調理技術とモチベーションの向上を目指して教育研修を実施した。

<特別選択メニュー> a, b, c から選択



a



b



c

<メモリアルランチ>



母の日



行楽弁当

桃の節句

<花小箱弁当> 毎週火曜日提供



<ハーフ・プレート食>



<セレクト食>



果物・アイスセット



お茶漬けセット

図1 患者の要望に沿うように工夫された食事

表1 個人の調理技術レベルチェックの結果 (Aさん)

評価項目	2013年度						2014年度					
	4月		9月		1月		4月		9月		1月	
	自己	他者	自己	他者	自己	他者	自己	他者	自己	他者	自己	他者
1 自分の職種に誇りをもって業務している	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2 マニュアルに沿って衛生管理ができる (洗浄・消毒・掃除)	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3 素材の基礎知識がある	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4 マニュアル通りに下処理ができる (野菜・肉・魚介類)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5 指示通りに切ることができる (野菜・果物・肉・魚介類)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6 適切な食器の選定・指示通りに美しく盛り付ける	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
7 マニュアル通りにだしをとる (和・洋・野菜ブイヨン)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8 指示通りに小鉢・中鉢・汁の調理ができる	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9 指示通りに主菜の調理 (焼き物・揚げ物・煮物・炒め物) ができる	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10 デザート (寒天・アガー・ゼラチン・プリン・蒸しもの)	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
11 主食 (米の計量・水加減・変わりご飯)	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12 マニュアル通りに主食の計量ができる	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
13 マニュアル通りにセレクト食ができる	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
14 作業工程を把握し、従った業務ができる	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
計	20	17	18	21	22	22	24	23	24	23	24	24

表2 個人の調理技術レベルチェックの目標, 反省, 評価者コメント (Aさん)

	今月のレベルアップ目標	実行したこと・反省	評価者コメント
2013年4月	-	慣れることに一生懸命で、周りがみえなかった	具体的な目標を。予習・復習をしましょう
9月	調理が時間内に終わるように、周りの行動を見て動けるようになる	献立を頭にしっかり入れて仕事に臨む	少しでも2点が増えるように努力しましょう
1月	周囲だけでなく、時間を見て行動できるようにする	時間に余裕がないときがあった	積極的に声をだすようにしましょう
2014年4月	しっかり献立を確認して、分からない事がないようにする	調理・盛り付けなど、先輩の行動をしっかり観察し、学んだ	毎日、調理・盛り付けの確認をしましょう
9月	作業にミスがないように確実にを行うようにする	作業工程を把握して臨んだらスムーズに進んだ	一つ一つの作業が確認できるように努力しましょう
1月	前日に献立をしっかり理解して、苦手意識をなくする	盛り付けの統一を図る	全ての業務の見直しをしましょう

表3 個人の調理技術レベルチェックの結果 (Bさん)

評価項目	2012年度				2013年度				2014年度				
	4月	9月	1月	4月	9月	1月	4月	9月	1月	4月	9月	1月	
	自	他	自	他	自	他	自	他	自	他	自	他	
1 自分の職種に誇りをもって業務している	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
2 マニュアルに沿って衛生管理ができる (洗浄・消毒・掃除)	0	0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	2	
3 素材の基礎知識がある	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	
4 マニュアル通りに下処理ができる (野菜・肉・魚介類)	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	
5 指示通りに切ることができる (野菜・果物・肉・魚介類)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
6 適切な食器の選定・指示通りに美しく盛り付ける	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	
7 マニュアル通りにだしをとる (和・洋・野菜ブイヨン)	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	2	
8 指示通りに小鉢・中鉢・汁の調理ができる	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	
9 指示通りに主菜の調理 (焼き物・揚げ物・煮物・炒め物) ができる	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	
10 デザート (寒天・アガー・ゼラチン・プリン・蒸しもの)	0	0	0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	
11 主食 (米の計量・水加減・変わりご飯)	0	0	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	
12 マニュアル通りに主食の計量ができる	0	0	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	
13 マニュアル通りにセレクト食ができる	0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	
14 作業工程を把握し、従った業務ができる	0	0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	2	
計	2	3	5	7	13	15	20	17	18	21	22	23	24

表4 個人の調理技術レベルチェックの目標、反省、評価者コメント (Bさん)

年月	今月のレベルアップ目標	実行したこと・反省		評価者コメント
		実施内容	反省	
2012年4月	日勤に慣れ、しっかり作業工程を覚える	日勤の仕事の流れが理解できるようになった		栄養士業務はやりがいのある仕事です。誇りを持たしましょう
9月	スチコンの使い方を覚える。美しい盛り付けを心掛ける	食礼・食数を間違えないように工夫した		マニキュアを理解しているようですね
1月	マニキュアに慣れ、時間を見ながら作業する	ミスがないように、献立指示を確認した		成長が見られます。次年度に向けて目標を設定しましょう
2013年4月	線切りなど太さが均一になるようにしっかりと意識し、技術を向上させるために練習する	自宅で練習したが、勉強会でうまく出来なかった		予習・復習を心がけましょう
9月	魚の下処理、切込みが出来るようになる。寒天・アガーなどの扱い方を確認する	イカやタコを切ったが、上手く切れるように技術向上に努める		積極的に取り組み、2点を増やす努力をしましょう
1月	食礼、調理においてミスしないように意識して行動する	自信のない献立の克服のために予習・復習を続ける		1点を減らす努力をしましょう
2014年4月	初心に戻り、新しい担当内容もしっかり把握する	物品発注に時間がかかり過ぎるので、スピードアップをする		今年度は周りに指示ができるようににチャレンジの年にしましょう
9月	知識を深める努力をする。リスクを起ささないようにする	常に意識して作業に取り組み		全ての業務にもう少し気配り、心配りをしましょう
1月	魚料理の調理時間確認 セレクト食も丁寧に美味しく作る	野菜切りも上手に出来るようになってきていると思		レベルアップが出来ていないので、努力をしましょう

Ⅱ 方法

1. 個人の調理技術レベルチェック

個人の調理技術レベルの把握とレベル向上のために、入職時以降の調理技術レベルの評価を実施している。給食管理の現場に必要な調理技術、食材や衛生管理に関する知識や技術、心構えに関する14項目を挙げレベルを評価した。

評価の方法は毎月の科内ミーティングで日常の業務を振り返り、自己を評価する。その後、主任が他者として評価を行った。また、同時に次月のレベルアップ目標を挙げ、毎月実行されたことや反省を記し評価者がコメントした。評価項目の内容は入職3年次までとそれ以上では異なる調理技術レベルチェック表で実施した。今回は、入職2～3年までのものを表1、表2（Aさん）、表3、表4（Bさん）に示した。

実施期間は2012年4月～2014年1月までの間であった。対象者は、本院栄養管理科職員16名の有資格者で管理栄養士7名、栄養士5名、調理師4名だった。

2. 栄養科検定

栄養科検定は栄養管理科スタッフの調理技術レベルを統一基準で評価して各自の技術力を自覚するためのもので年4回実施した。初級・中級・上級と3段階に分けて検定課題を設定し、課題により0～2点、0～3点の得点を付けた。課題は病院で提供している献立の中から基本となる料理を選出して、切り方・料理・盛り付けを重点的に評価した。表5に栄養科検定初級の課題（切り方）、表6に栄養科検定初級の課題（料理：レシピまで）を示した。

表5 栄養科検定初級の課題（切り方）

野菜	キャベツの線切り、面取り、乱切り 拍子木切り0.5cm×3cm、ささがき 短冊切り1cm×4cm、千六本切り、 さいの目切り1cm角、 パセリのみじん切り
肉・魚	タコのそぎ切り 鶏肉のそぎ切り 魚のそぎ切り

表6 栄養科検定初級の課題（料理：レシピまで）

	和食	洋食	中華
主食	お粥、おじや、おにぎり、 そうめん（汁を含む）、ちらし 寿司	サンドイッチ	チャーハン
主菜	焼き魚、照り焼き、筑前煮、 かき揚げ、生麩田楽、魚の煮付 け、肉じゃが、いか大根	ハンバーグ(グラッセ・デミソー ス) 魚フライ・線キャベツ、 スクランブルエッグ	麻婆豆腐、春巻き、 餃子、鶏の唐揚げ
副菜	酢の物、お浸し、きんぴら牛蒡、 白和え、紅白なます、じゅんさ い鶏、ピーナッツ豆腐、揚げ出 し豆腐、なすのはさみ揚げ、野 菜のそぼろ煮	ポテトサラダ	パンサンスー、 ゴーヤチャンプルー、 チンゲンサイの炒め物
汁物等	味噌汁、かき玉汁、茶碗蒸し、 卵豆腐	ジュリアンスープ	

2014年度は栄養管理科職員16名が全員で初級から受験することにして、本院での経験年数は考慮しなかった。各人の調理方法が異なると採点に誤差が生じるため、料理課題の中から数品を選びレシピを配布して事前講習を行った。各人で調理実習した後に、検定試験を実施した。栄養管理科の責任者2名が評価・採点した。採点表を表7、表8に示す。検定試験は4回に分けて

表7 栄養科検定採点表 (切り方)

材料名	切り方	分量	時間	採点基準						
				指示との誤差				盛り付け		
				1mm未満	1～3mm	4～5mm	5mm以上			
				3	2	1	0	2	1	0
にんじん	いちょう切り	50 g	1分							
	短冊切り	50 g	1分							
	ねじり梅	20 g×2	2分							
	線切り	4cm×5cm	1分							
だいこん	千六本	100 g	1分							
	面取り	25 g×4	1分							
	拍子木切り	100 g	1分							
	菊花大根	100 g	1分							
きゅうり	切り違い	1本	2分							
	蛇腹切り	1本	1分							
ねぎ	白髪ねぎ	10cm	1分							
	小口切り	50 g	30秒							
ごぼう	ささがき	100 g	2分							
	乱切り	1本	1分							
玉ねぎ	みじん切り	1/2個	2分							
	くし形	1個	30秒							
パセリ	みじん切り	50 g	2分							
レモン	松葉	3個	30秒							
れんこん	花れんこん	50 g	1分							
ラディッシュ	飾り切り	2個	30秒							

表8 栄養科検定採点表 (第4回総合評価)

料理と評価項目		採点基準		
		良	可	不可
		2	1	0
餃子	1 包み方			
	2 形			
	3 大きさ			
	4 焼き色			
	5 油の量			
	6 火の通り具合			
	7 具材・量			
	8 盛り付け			
ジュリアン	1 具材の切り方			
	2 火の通り			
	3 味			
	4 透明感			
じゅんさい鶏	1 鶏そぎ切り			
	2 鶏の大きさ			
	3 片栗粉の付き加減			
	4 味			
	5 オクラの茹で加減			
	6 オクラの切り方			
	7 盛り付け			
総得点		/38点		

表9 調理技術勉強会計画表

月	内容
4月	野菜の切り方・盛り付け
5月	出汁の取り方 汁アラカルト
6月	和え物・浸し物・酢の物
7月	煮物
8月	蒸し物
9月	焼き物 (和風)
10月	焼き物 (洋風・中華)
11月	炒め物
12月	揚げ物
1月	ご飯もの (和風)
2月	ご飯もの (洋風・中華)
3月	デザート

行い、第1回は野菜の切り方、第2回は果物の切り方と果物の盛り合わせ、第3回は副菜（和え物・酢の物）、第4回は総合評価として餃子、ジュリアンスープ、じゅんさい鶏を実施した。

3. 調理技術勉強会

調理の基本技術への理解に個人差が認められるのも課題の1つである。例えば、新調理システムに関しては、院内に調理マニュアルがあっても、その理解と調理方法が各人で異なり基本的な調理ができていない場合もあった。そこで調理の基本からの応用に至るまで、テーマを決めて毎月1回栄養管理科職員16名を対象に外部講師を招いて勉強会を実施した（表9）。さらに、これとは別に食品材料に関する講義を随時実施して知識面の充実も目指した。

4. 院内料理コンクール

2012年より年1回、院内料理コンクールを実施して仕事に対するモチベーションを上げる機会とした。管理栄養士・栄養士・調理師の免許ごとにテーマを設定し、献立立案と栄養価計算を課した上で調理させた。テーマは、管理栄養士は特別治療食、栄養士と調理師は行事食とした。献立要件は旬の食材・食材料費・作業工程などを考慮して実際に患者に提供できる料理とした。コンクールの審査員には院内他職種のスタッフを迎えて、表10の採点表にて採点し、合計点で優秀者を決定した。

表10 料理コンクール採点表

項目	内容	審査員 (5点満点)					
		A	B	C	D	E	計
バランス	味のバランス (同じ味に偏っていないか)						
	栄養バランスに偏りがいないか						
工夫	テーマにあっているか						
	料理の内容に工夫がみられるか						
盛り付け	見た目の美しさ						
	適量性						
	器とのバランス						
合計							

5. 栄養管理科ラダーによる評価

2012年より本院では、各部署で専門性の到達目標を示すラダーの作成が求められた。栄養管理科ではラダーⅠからラダーⅤまでのクラスを設定して、Ⅰ：新人（1年目）、Ⅱ：一人前（2～3年）、Ⅲ：中堅（管理栄養士・専門調理師）、Ⅳ：エキスパート、Ⅴ：スペシャリストと区分した。各人の調理技術などの専門性を共通の評価表により評価した。ラダーのクラスは給与に反映されるシステムである。栄養管理科ラダーは栄養管理科スタッフに提示され、責任者が年3回これに基づいて面接する。その際は、各自のライフプランに沿ったキャリア形成プランを作成して、目標達成のための動機付育計画についても話し合った。

Ⅲ 結果と考察

1. 個人の調理技術レベルチェック

表1, 表2に短大新卒入職後2年目のAさん, 表3, 表4に短大新卒入職後3年目のBさんについて個人の調理技術レベルチェックの結果を3か月間隔で示した。

Aさんについてみると, 4月は自己評価点が他者評価点より3点高かった。評価項目では, マニュアルに沿って衛生管理ができる(項目2), デザート(項目10), 作業工程を指示に従った業務ができる(項目14)が自己評価点2点, 他者評価点1点だった。また, Aさんの4月コメントには, 慣れることに一生懸命で周りが見えなかったと記されていた。そこで他者採点者の栄養管理科主任とAさんが面談して, 厨房の新人である自分と周囲のベテランとの専門的技量の相違について話し合った。その後, Aさんの自己評価点は9月まで1点が続いた。9月では自己と他者の合計得点差は3点あったが自己評価点は低くなった。自分の専門的技量に関して客観的な評価ができるようになってきたと考えられた。仕事に慣れてきた入職後半年頃からの自己評価点の伸びは著しく, 約2年間後には24点(26点満点)となり, 自己評価点と他者評価点の相違は小さくなった。

Bさんについてみると, 自己評価点と他者評価点が入職時は非常に低かったが, 約3年後には24点の高得点を取るまで成長した。この間, 調理技術レベルチェックを毎月することで, 自分の技量を見つめ直し具体的な目標を設定して, 技量の習熟につながっていると考えられた。また, 得点の伸びは率直な喜びとなり, 専門技術習得の動機づけになっていると考えられた。

両者を通じてみると, 素材の基礎知識(項目3), マニュアル通りに下処理できる(項目4), 指示通りに切ることができる(項目5), 指示通りに主菜の調理ができる(項目9)に関しては, 1点にとどまり得点は伸びなかった(3点満点)。食材や調理に関しては6週間のサイクルメニューとなっていること, 季節によって変わることから, 同じ食材や調理を経験する回数が限られるために技量の習熟に困難がみられると推測された。

個人の調理技術レベルチェックにより, 個人の技術レベルを本人と他者が数値で評価することで, 自分の技術レベルを客観的に認識できると考えられた。さらに, 面談を実施することで目標設定などをサポートして, ステップアップを支援できると考えられた。

2. 栄養科検定

栄養科検定の初級について, 2014年の栄養科検定初級の検定課題である。切り方(表5), 料理: レシピ(表6), 野菜の切り方の採点表(表7), 総合評価の採点表(表8)を示す。

第1回の野菜の切り方は野菜を指定時間内に切り終え, 盛り付けるまでを試験内容とした。受験者は全員が指定時間内に切り終えることはできたが, 指示した厚さと誤差が生じたり, 盛り付けでは器に対して食材の量が多すぎたり平べったくなったりした。検定試験により, 食材を切る際の個人の厚さに対する感覚の相違を補正したり, 盛り付けの感覚を学ぶことができると考えられた。

第2回は果物の切り方を試験内容とし, 成分表の廃棄率を目標に皮と芯を処理すること, および, 盛り付けについて制限時間を設けて試験した。廃棄率を指示したために日常業務より丁

表11 栄養管理科ラダー

評価項目		栄養科 ラダーⅡ（一人前 入職2～3年目）
枠組み	到達目標	① 栄養管理科職員として集団給食の実践能力を高め、患者さんによりよい食事の提供ができる。 ② 2年目は指導を受けながら、3年目は一人立ちして支援することができる。
	項目	
基本姿勢	職務	職務内容について理解しほぼ一人で計画的に遂行できる。
	倫理	現場で生じやすい倫理的な課題について理解し、現在問題になっていることは何かに気付き、表明することができる。
	接遇	相手の気持ちに配慮した対応ができる。
	コミュニケーション	自己のコミュニケーション力を知り、望ましい関わり方について振り返り、周囲と上手く係っていく為の努力ができる。
	セルフマネジメント	自分自身について理解し、自己の強みを知り、強みを生かした対処行動が取れる。
	生涯学習	自己の課題を明確にして課題達成に取り組み、成果を職務に活用する。
管理	安全管理	マニュアルに基づいた実施が努力でできる。
	情報管理	努力で基本事項の遵守ができる。
	業務管理	業務時間管理が適正にでき、業務管理上の自己の課題を明確にして対策が立てられる。
	コスト管理	コストの低減について意識した活動ができる。
	人材教育	新人に対し教育的な関わりができる。
	質管理	組織におけるQI指標の意味と日常業務との関連が理解できる。
専門性	業務プロセス	① 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の徹底。 ② 当院の食事の特性を熟知し、業務に生かす。 ③ 効率的な調理作業と均一的な料理に仕上げることができる。 ④ 個人レベルチェック項目が全てできる。
	専門技術	① 新人に対し、特別治療食の指導ができる。 ② 専門調理師資格取得準備（調理師）。 ③ 管理栄養士取得準備（栄養士）。
	専門特性	① 特別治療食を熟知し、新人に指導ができる。 ② 抗がん剤と食事の関係を学ぶ。 ③ 患者さんの食事摂取状況を把握し、食事に生かす。 ④ マニュアルに基づいた個別対応食の調理ができる。
	研究開発	自己のテーマに沿った目標設定

QI指標：qualityindicator（医療の質指標）

寧な剥皮となった。全体的に美味しそうに盛りつけられていたが、凝り過ぎたり量が多すぎるものもあった。

第3回はほうれん草の白和えときゅうりの酢の物について、調理から盛り付けまでを試験した。白和えでは、ほうれん草の茹で加減や豆腐の水切り具合に差異があり味に影響を与えていた。酢の物では蛇腹きゅうりの切り方の幅が厚いなどで盛り付けにも差が認められた。調理の経験が結果と関係していると考えられた。

第4回は餃子、ジュリアンスープ、じゅんさい鶏の調理で栄養管理科スタッフが苦手とするメニューを試験した。餃子の包み方は調理の経験回数によって差異が生じ、焼き加減は焦げたり焼き色が薄い受験者が多かった。ジュリアンスープでは、具材を切った際の長さや太さが一定ではなく、煮崩れを恐れて火が通っていない例も見られた。じゅんさい鶏は鶏肉のそぎ切り

の大きさに差異がみられ、片栗粉の付け過ぎ、おぐらの茹で過ぎや、小口切りの厚さにむらがある、味付けや盛り付けが不揃いなどの技術力の相違が認められた。第4回検定試験の合格率(38点満点で30点以上が合格)は12%だった。

3. 調理技術勉強会

2014年の勉強会の内容を表9に示す。野菜の切り方、調理の基礎から大量調理のコツまでを調理方法別に取り上げ、各自の出来上りを手直しすることで盛り付けまでを学んだ。食材の特性を生かした調理を目指すために、食材に関する勉強会も2回実施した。この勉強会で調理を再学習することで、患者へ提供する食事のレベル向上が図れると考えられた。また、個人の調理技術の向上、栄養科検定、栄養科ラダーへの取り組みを支援できた。

4. 院内料理コンクール

料理コンクールの採点表を表10料理コンクール採点表に示す。参加者はコンクールを日常業務の成果発表の場と認識して、献立を主体的に作成して調理や盛り付けに取り組んでいた。どの参加者の作品も丁寧に仕上がっていた。調理師も慣れない栄養価計算に取り組み、美味しさだけを追求しただけの献立では病院食として不十分であることを学ぶ機会となった。審査により優秀者2名を表彰して、すべての献立は患者食にアレンジして提供し好評であった。

5. 栄養管理科ラダー

一例として栄養管理科ラダーⅡを表11に示す。職務に取り組む基本姿勢、安全性など種々の管理業務、調理に関する専門性について評価項目を設定して具体的な目標を設けた。これにより、専門職としての自覚を持って目標を達成するように努力して、レベルの高い食事を提供するという共通認識が栄養管理科全体で生まれた。

Ⅳ 課 題

栄養管理科は様々の専門資格者や経験年数が異なるスタッフで構成されており、各人の中で能力差が認められる。調理技術レベルの評価得点の伸びなどの成果をみると、本教育システムにより専門性の個人差をある程度客観的に評価して、積極的に取り組もうという意識改革に繋げることが出来たと考えられた。

しかし、成長がみられないスタッフに関しては、個別指導や人的配置を工夫して能力に応じた目標設定を行うなど、個別の教育システムを構築する必要があると考えられた。臨床栄養の専門性に関しては、免許別に本教育システムとは異なる指導計画を立案して実施している。臨床栄養に関する教育プログラムと本教育システムとの連携も今後の課題である。

本教育システムは調理技術講習に留まらず、思いやりの心を込めた食事を提供するための職業意識や各人のキャリア支援を包括した総合性が特徴である。今後は、栄養科検定、調理技術勉強会、院内料理コンクールなどを一層充実させて、調理技術の向上と共に思いやりの心を涵養するシステムとなるよう、教育内容を改善して行きたいと考えている。これにより、患者様

へ提供する食事の品質，患者満足度の向上を目指し，病院への貢献，そして社会貢献ができると考えている。

V 謝 辞

本研究を行うことにご理解と協力をいただいた社会医療法人博愛会相良病院に感謝する。本教育システムを理解して参加いただいた本院栄養管理科職員に感謝する。また，原稿の校閲などを通じてご指導いただいた鹿児島純心女子短期大学櫻井真教授に深謝する。データの管理にご指導頂いた鹿児島純心女子短期大学森永初代教授，上村尚文准教授に深謝する。

VI 参考文献

- 1) 井川聡子・松月弘恵（2011年），『給食経営と管理の科学』理工図書株式会社
- 2) 家庭料理技能検定専門委員会（2009年），『家庭料理技能検定過去問題集2010』女子栄養大学生涯学習センター

