

久留米大学病院 栄養部
久留米大学医療センター 栄養室

職場紹介

調理師・配膳スタッフの仕事



治療を食事でサポート

久留米大学病院は特定機能病院、地域がん診療連携拠点病院として、久留米大学医療センターは地域の中核病院として、様々な患者さんが入院されています。そのひとりひとりの病状に応じて、安心安全に満足いただける食事を提供するのが栄養部や栄養室のスタッフの使命です。

「医食同源」と言われるように、食事も治療の一環であり、病気や治療の影響で食欲不振の患者さんにも、食欲を促し、必要な栄養を摂って一日でも早く回復いただけるように、管理栄養士と調理師が一丸となって、献立の開発に取り組んでいます。

病院食には治療上の制約がありますので、制約の範囲内で、栄養価だけではなく味は勿論、色合いや季節感も考慮して、試作を繰り返して1つの献立が完成します。完成した献立に基づき、調理師が調理して、配膳スタッフが盛り付け、管理栄養士が内容を確認して、食事が患者さんに提供されます。

患者さんから「入院生活の中で食事のみが楽しみです。おいしい食事に感謝します」という声をいただいたときには、達成感とやり甲斐を感じます。

提供する食事は、職員による検査結果や患者さんからの指摘に応じて、内容を見直し、進化させています。



調理システムと教育体制

久留米大学病院では、1食当たり約800食規模の食事を提供していますので、計画的な大量調理が可能な「ニュークックチルシステム」を導入しています。このシステムは、加熱調理した料理を冷却した状態で保存しておき、食事提供日に専用食器に盛り付けてIHカートに配置した上で再加熱して患者さんに食事を提供するというものです。再加熱後は、速やかに食事を提供し、料理に人の手が加わることがないので、食中毒等のリスクを低減し、高い安全性を確保できます。また、数日前に計画的に調理ができるため、作業の効率化の面でもメリットがあります。

医療センターでは、1食当たり約180食規模の食事を提供しており、規模的に、毎日作り立ての食事の提供が可能であるため、「クックサーブ方式」を導入しています。

病院の性格・規模、調理システム、人員体制の違いにより、大学病院と医療センターでは、調理師や配膳スタッフの業務内容で異なる部分もあります。

大学病院では、多種多様な食種があり、患者数も多いため、40名のスタッフでシフト編成を行い、アレルギーの有無に注意しながら、食種を間違えないようにして、調理師と配膳スタッフの共同作業で調理や盛り付けを行います。大学病院には産科がありますので、新生児のための調乳作業も行っています。

医療センターでは、13名のスタッフでシフトを編成しており、配膳スタッフが野菜の刻み等の調理補助の業務を行うこともあり、また、治療食の割合も多いため工夫を凝らした調理を行っています。

それぞれの環境に応じた教育体制を確立しており、きめ細やかな教育指導を行い、段階的にステップアップできるようになっています。

学校法人久留米大学で採用した調理師や配膳スタッフは、大学病院栄養部にて、個々の経験・能力、職員教育体制、各部署の業務状況、将来的な計画等を総合的に勘案して、大学病院栄養部と医療センター栄養室の配置や異動の判断を行います。



大学病院の流れ



▼下拵え室にて肉・魚の下拵え



▼三層シンクで洗浄



▼スチームコンベクションオープン等で加熱調理



▼急速冷却



▼3°C以下で保管



▼盛り付け



▼ベルトコンベアを使用して準備



▼再加熱・配膳

医療センターの流れ



▼洗浄・切り込み



▼IHコンロ等で加熱調理



▼盛り付け



▼配膳



在籍スタッフの声



調理専門学校を卒業し、福岡市内のホテルのレストランに就職しました。当時は日本全体の景気もまだまだ好調で忙しい日には次の日の仕込みも終わらず1日16時間近く厨房にいる日も多くありました。多趣味なはずの私は疲れて休日の日も遅くまで寝ていたことを覚えています。そのような状況が変わったのが久留米大学病院栄養部に転職してからです。超過勤務は月に何度かあるものの基本的には定時で終業。私のワークライフバランスは格段に上がりました。定刻に1日3食。レストラン時代とはまた違った忙しさ、責任等ある職場だと感じます。

仕事・プライベートの充実のできるこの職場で一緒に働きましょう。



1998年入職
中村調理・製菓専門学校出身
主任調理師

入職して早28年。良き先輩にも恵まれ今ではたくさんの後輩もでき、指導する立場となりました。私が当院を志望したのは、中学生の時に病気でこの久留米大学病院に入院したことがきっかけでした。入院生活は不安で苦しく辛いことしかありませんでしたが、唯一心がほっとできる時間が食事の時でした。私を含め入院患者は食事を何よりの楽しみにしていること、そして病気に合わせた食事を作り私達をサポートする調理師さんがいることを知りました。私はこの経験によりお世話になった当院で自分も患者さんのために料理を作りたいという夢ができ、そして夢が叶い今があります。

調理師全員で毎日楽しく忙しく緊張感を持ち、業務に臨んでいます。病院調理はとてもやりがいのある仕事です。一人でも多くの患者さんが心身共に元気になってくれることを信じて、患者さんが笑顔になれるそんな食事を私達と一緒に作りませんか？



1995年入職
平岡調理・製菓専門学校出身
副主任調理師

高校卒業後当院に入職した私は、右も左もわからない世間知らずの田舎者でした。そのような私でしたが、先輩上司の温かな指導のおかげで調理師としての技術はもちろん、社会人としての常識やマナーも学ぶことができ、給食用特殊料理専門調理師試験にも合格するなどし、一步一步成長し自信を持つことができました。仕事以外でも休みを合わせて過ごせるような公私ともに打ち解け合える仲間が職場にでき、とても心強いです。また充実した福利厚生も安心して働くことができる大事なポイントです。多くの制度や休暇が設けてあり、長い人生の様々なライフイベント（結婚出産看護介護病気など）に対応できることは、実際に長く勤め続け定年退職を迎える職員が多い理由の1つだと思います。

私はここに入職してよかったと感謝して生活しています。安心して働くことはとても大事なことです。難しいかもしれませんが、将来をイメージしてみてください。ぜひ周りの大人の方とも話してみてください。



2004年入職
久留米筑水高等学校出身

私は以前、障害者支援施設で栄養士として働いていました。献立を作る事も大事ですが、自分で作った料理を食べてもらい、より多くの方々に食を通して笑顔になってもらいたいという気持ちが強くなり、ニュークックチルシステムを採用している久留米大学病院に調理師として入職しました。当初は慣れない作業に大変な時期もありましたが、優しい先輩のフォローもあり、一つ一つ乗り越える事が出来ました。当院では様々な食種があります。食事の制限があるなかで、おいしい食事を提供できる事は調理師の腕の見せ所でもあります。新メニュー開発など、患者さんからおいしかったと言われる料理を提供するために、職員一丸となり頑張っています。

栄養士としての知識を活かし、患者さんを“食を通して笑顔に”していくことが私の仕事だと思います。みなさんも一緒に“食を通して笑顔に”していきませんか？



2017年入職
西九州大学
佐賀調理製菓専門学校出身



地域社会の住民の命と健康を守るため
私たちも医療スタッフの一員として
社会的意義の高い職務に誇りをもって
従事しています。

私たちと一緒に“食”を通して
患者さんを笑顔にしませんか？

問い合わせ先: eiyoubu2021@kurume-u.ac.jp