

〔特集〕病院食再考

病院において患者に対する食事提供は今も昔も大きな課題の一つである。いかに疾病治療にとって有効かつ安全、安心な食事を、個々の患者にとって満足のいくよう限られた時間、環境の中で提供するかが求められている。しかし個々の患者の食に対する嗜好はそもそも不適切なものを含めて千差万別で、およそ万人が満足する食事提供はあり得ないといっても過言ではない。

現代人の食は病人に限らず健康という観点から不適切なものが日常的に目に付く。簡便で単一のインスタント食品やファストフードに依存する割合は高くなる一方だ。また健康に関する情報も今やインターネット上で溢れているものの、その質については保証されているとは言い難い。多くの人々は〇〇ダイエット、健康食品という名の下に多くは歪んだ健康観を抱いてしまっている。バランスを欠いた食習慣の一つの結果が生活習慣病といえるかもしれないが、そんな背景をもつ患者に対して、病院の限られた時間内での食事提供で、患者の行動変容、さらには個々の満足まで求めようとするのは所詮無理といってもよいだろう。

一方で病院食を考える際、病院管理という観点からは患者の栄養管理、厨房の衛生管理、ひいては病院の経営といった側面も検討しなくてはならない。効率的で安全な食事を提供するために近年では給食業務の外部委託が進み、さらにはセントラルキッチン、それに伴う新調理法、また嚥下食の基準作りや、ユニバーサルデザインフードといった取り組みがなされている。個々の患者が満足する安全な食事を経済的にも効率よく提供することが病院に求められているが、そもそも個々の病院という枠組みだけではこれに対応していくことはもはや不可能となってきていることを認識すべきであろう。

おそらく今後病院の給食業務の集約化は進むものと思われるが、地域の資源を有効に活用するためには、地域ごとに病院、施設を含めた給食配食の包括的なサービスシステムを構築する流れになってこよう。その中で個々の情報を共有することできめ細かい個別対応が可能となり、同時に地域の食材を活かした取り組みを共有し進めることで、地域の食育にも大きく貢献できると考える。地域全体で食を考える、地域の中で食を支える人材育成をする、食の安全、食による健康推進を地域で取り組む、そんな地域の時代を作ることが今求められているのではなかろうか。病院食の質改善の取り組みをそんな地域全体の食の改善と結びつくよう進めたい。

山田 隆司

台東区立台東病院管理者