



NEWS LETTER

「病院調理師」資格 二名取得

栄養科の調理師二名が、一般社団法人日本病院調理師協会主催「病院調理師」の資格を取得しました。

病院調理師として、通常の調理業務に加え「チーム医療」に携わること、管理栄養士と連携しながら、調理を通して患者様の健康回復にさらなる貢献をすることが期待されます。



資格を取得したお二人に インタビューしました！

▼資格を取得した経緯を教えてください。

最初は当時の所属長からの勧めで、病院調理師というものを知りました。私も病院で十八年働いてきた中で、自分なりにスキルアップをしたいと思っていたので、この機会に資格を取ろうと思いました。(西村主任)

病院の食事は治療の一環として提供するものであるため、的確に作り上げるのがとても大切です。そこで良い食事を提供するためには、技術技能の向上が必要だと思いい、今回挑戦をしました。(佐藤さん)

▼資格を取得し、これからどのように働いていきたいですか。

テキストを見ながら勉強をしていく中で、今までの通常業務に加え、新たな知識が身につけていると実感し、モチベーションも上がりとても充実感があります。今後は資格を活かして、患者様一人ひとりに満足してもらえるような食事作りに励みたいです。(西村主任)

質の高い栄養管理と美味しい食事を提供するのには勿論のこと、今後は患者さんにもっと寄り添い、管理栄養士さんと一緒に食事内容の改善や形態の工夫などを提案し、食事を通して患者さん自身の治癒力を高められる存在になりたいです。(佐藤さん)



栄養科 主任
調理師
西村 広和さん



栄養科
調理師
佐藤 紗樹さん



ある日の
メニュー

ご飯・天ぷら・天つゆ・
白菜の和え物・オレンジ・牛乳

