

須田病院自慢の中華そば

宮腰 敦子 船坂 恵 谷口 朋子 宮下 香
栄養部

●須田病院

所在地：岐阜県高山市国府町村山235-5
総病床数：261床（精神病床数 261床）
給食委託：完全委託

●応募メニュー提供頻度：年6回
●カラーグラビア掲載頁：p.13

当院は岐阜県飛騨地方の高山市にある単科精神科病院（261床）で、老健、デイケア、訪問看護ステーション、グループホームなど10ほどの併設施設・事業所を持ち、当地方における精神科の保健・医療・福祉・介護の中核を担っています。当院では多職種によって患者さんの病気と生活を支えています。私たち管理栄養士もチーム医療の一環として精神医療に関わっています。栄養士は食の専門家として、身体合併症を含む栄養管理、肥満とやせ、食欲不振、拒食、低栄養、食事形態、食材と調理方法などについて他の専門職と協働して対応しています。

さて、当院自慢の給食メニューは高山ラーメンです。当地ではラーメンを中華そばとも言い、年越しにラーメンを食べるほどラーメン好きな人が多い町です。飛騨高山は小京都と呼ばれる古い町並み、春と秋の高山祭り、北アルプスと世界遺産白川郷の玄関口などで全国的な観光地ですが、現在ではラーメン店は観光客の長い行列ができ、高山ラーメンも全国的に有名になりました。

高山ラーメンは、スープは鶏がら、豚骨、背脂からだしを取った醤油味、麺はちぢれ麺（病院給食では残念ながら採用できない）、具は焼き豚、メンマ、ほうれん草、長ねぎ、刻みのりとシンプルです。写真の献立はラーメンと鯛焼き、キャベ

ツとミニトマトとフライドポテトの盛り合わせ、いちご、牛乳です。中華料理店を20年経験したベテラン調理士が作りました。麺の時には種々のパンを提供して、うれしさ倍増のメニューです。

高山ラーメンは患者さんの嗜好調査で常に1位で、その日は外出を控える患者さんもいます。毎日昼食を検食する院長先生は、「油っぽい、50点」などと辛口のコメントが多いのですが、高山ラーメンは「昔懐かしい味で、店で食べるよりおいしい」といつも100点を頂いています。

入院が長期になりやすい精神科病院の患者さんにとって、給食は重要な位置を占めていると思います。「他の病院に入院したことのある患者からその病院より当院の給食はおいしいと言われることがときどきある。病院の価値が上がってありがたい」と院長先生が言われたことがあります。これは私たちにとって何よりも励みになりました。患者さんが給食に満足して下されば、ストレス解消になり、病院への信頼感も高まって、治療に少しはお役に立つのではないかと考えています。これからも給食が体の栄養のみならず、心の栄養にもなるように、おいしくて楽しい、そしてうれしくなる給食を提供するために頑張りたいと思います。

