

西伊豆健育会病院 齋藤 勇子(調理師)

功 績 月2回実施するイベント食の担当として、患者満足度向上に寄与し、また10年に渡り栄養的・衛生的業務に精進し、優良従事者賞を受賞し、病院アピールに貢献した功績。

推 薦 者 倉田 健司

推 薦 理 由 齋藤は真面目にコツコツと努力を重ねる当科に無くてはならない人材です。今回、患者満足度調査結果がイベント食担当になった当初3.84Ptと低スコアであったため、様々な工夫をし、7月：4.60Ptまで押し上げました。また、当院に入職して10年間、調理師として栄養的、衛生的な観点から給食の向上に寄与し、その功績が認められ優良従事者を受賞しました。齋藤を他の職員の模範として理事長賞に推薦申し上げます。

内 容

齋藤勇子は平成20年に調理師として入職し、現在では早番、遅番を問わず全ての業務を担当し、栄養科に無くてはならない人材です。

齋藤は昨年まで、デザートデイを担当していましたが、今年度からは更なるスキルアップを目指し、月2回実施するイベント食の担当になりました。担当になった当初、患者満足度調査結果が3.84Ptと、とても低い数値でした。奮起した齋藤は、これまでの担当者や栄養士に相談し、更に病棟訪問で患者さんから頂いたコメントを参考にして、5月「子供の日/母の日」、6月「あじさい弁当/父の日」、7月「七夕/土用の丑の日」を企画しました。加えて、齋藤は献立を立案するだけでなく、イベント食の広報にも力を注ぎ、常に、『どうしたら患者さんに喜んで食べて頂けるイベント食になるのか。』を、考えました。今では、イベント食の詳細レシピが書かれた「イベント食ノート」は、齋藤の宝物になっています。こうした努力の甲斐あって、患者満足度調査結果は5月：4.58、6月：4.65、7月：4.60と飛躍的にアップしました。

また、齋藤は前職の学校給食に従事していたことや、感染対策チームに所属していた経験を活かし、新人に衛生面の指導を積極的に行っています。栄養科内でのアルコールジェルの使用量を調査し、栄養科会議で報告し、アルコールジェルの使用量増加に貢献しました。更に爪の長さチェックを実施し、手の衛生管理にも努めました。この齋藤の衛生管理の手法は習慣化され、現在の感染対策チームの担当者にも引き継がれています。

今回、栄養的・衛生的に給食の向上に寄与したと認められ、齋藤は静岡県給食協会より優良従事者賞を受賞しました。優良従事者賞は昭和54年から続く賞で、給食業務に通年10年以上従事し、かつ他の模範となる者に与えられる賞です。