

## 竹川病院 菅原 昌也(調理師)

**功 績** 患者さんに美味しさと喜びを提供したいという思いから、11月の行事食において握り寿司の実演を患者・家族の前で実施。それまで4点台を下回ったこともあった患者満足度調査の結果が4.46と、いままで到達できなかった数値を達成した功績。

**推 薦 者** 露木 勲 (職種 事務/所属部署 広報)

**推 薦 理 由** 患者さんに美味しさと喜びを提供したいという思いから、11月の行事食において握り寿司の実演を患者・家族の前で実施。それまで4点台を下回ったこともあった患者満足度調査の結果が4.46と、いままで到達できなかった数値を達成したから。

### 内 容

---

昨年12月、患者満足度調査アンケートの「食事の内容」において、なかなか到達できなかった4.4点台を超え、過去数年の最高得点となる4.46点をたたき出しました。その最大の功労者が、今回推薦する調理師の菅原です。

菅原はこれまで和食を中心に約20年調理に携わり、特に直近ではオーストラリアのシドニーにある日本食レストラン寿司八千代の店長を務め、外国人及び観光客に美味しさと喜びを提供していました。

そして、帰国した昨年2月に次の転職先を考えた際、健常者だけではない、あらゆる人たちに美味しさと喜びを提供したいという思いから当院への入職を志望しました。しかし、病院食や大量調理といったものは初めての経験であったため、なかなか上手くいかず、立ち止まりそうなこともありましたが、初心の思いに立ち返り業務を続けました。

そして昨年11月、毎月行っている行事食で、握り寿司の実演を行い患者さんに「食べる喜び」を提供できないかと提案。当院ではこれまでに実施したことがない試みであったため、様々な職種に協力を要請し実施につなげました。療養病棟だけでしたが、菅原本人自ら率先して患者さん・ご家族の前でお寿司を握る実演。患者さんだけでなく、ご家族も涙ながらに「良かったね、美味しいね」と話され、行事食は大盛況のうちに終了しました。

それまでは4点台を下回ったこともありましたが、このような患者さんへの思いがあったからこそ、今回の12月実績にて4.46点を達成を成しえたのだと思います。

患者さんと直接接することが少ない職種でも、患者さんへの思いが強ければ更に向上できることを証明した菅原を、理事長賞に推薦させていただきます。