

# 熱川温泉病院

渡邊 あい(栄養科 科長代理 / 管理栄養士)

**功 績** 部内の意見を取り入れながら、食材の無駄を省き、創意工夫をもってコスト削減に繋がる取り組みをおこない、病院経営に貢献している功績。

**推薦者氏名** 芳賀聖也(事務部長)

**推薦理由** 昨今の食材費の高騰のなかでも、栄養科のスタッフを纏め上げて創意工夫をもってコスト削減を続けてきた姿勢は他の職員の模範となるものです。病院の経営に大きく貢献しておりますので、理事長賞に推薦いたします。

## 内 容

入職11年目の渡邊は、栄養科責任者として患者さんに「健康的で美味しい食事」を提供するという役割を大切にしながら、日々の業務改善に丁寧に取り組んでまいりました。物価高騰、とりわけ食材費の上昇が続く中でも、品質を落とすことなく仕入れ内容を見直し、より適正な価格の食材へと変更するなど、堅実なコスト管理を継続しております。

また、食材の無駄をできる限り減らす工夫を重ね、残った食材を別メニューに活かすなど、食品ロス削減にも取り組んでおります。賞味期限が近づいた非常食の鶏肉缶詰を野菜炒めやカレーに活用するなど、安全性と美味しさに配慮した対応は現場ならではの工夫です。補助栄養食品についても多職種と相談しながら見直しを行い、適正使用につなげました。

さらに、米価高騰への対応として朝食に麦3割・米7割の麦ごはんを導入いたしました。麦は比較的安価で食物繊維も豊富であり、健康面での効果も期待できます。その結果、例年は増加傾向にある1月の食材費を、逆に約2万円削減することができ、2月も継続して成果を上げております。あわせて入院患者さん向けに麦ごはんの健康効果を伝える掲示を行い、患者さんや職員の理解を深める工夫も行いました。また、定期的に納入業者の見直し(追加・変更)を行ない、品質を落とさずに少しでも安い食品を仕入れることを徹底しています。更に、職員のカレーに福神漬けをつけるのを廃止するなど消費が少ないものは取り止めることでもコスト削減を図っています。

こうした取り組みは、渡邊が中心となり栄養科全体で進めてきたものです。毎月の中間時点でコストを確認する習慣を根付かせ、担当者が主体的に数値を意識できる体制を整えました。野菜価格についての意見交換や、調理師からの気づきの共有など、日々の対話を大切にしながら部署一丸となって改善を重ねています。周囲の意見を尊重し、皆の力を引き出しながら成果へとつなげている点も、彼女の大きな強みであります。

渡邊の継続的な努力と創意工夫は、病院経営の安定化に大きく寄与するものであり、物価高騰という困難な局面においても、品質を維持しながら成果を上げ続けている点は特筆すべきものです。課題を前向きに捉え、具体的な成果へと結び付ける実行力を是非ご評価頂ければと思います。