



病院食を作る仕事をして思ったこと



国籍	ミャンマー
職種	医療・福祉施設給食製造
実習実施者	日清医療食品株式会社
監理団体	協同組合アシスト

テイン テイン カイン
THIN THIN KHAING

私は今、病院食を作る現場で実習をしています。実習が始まる前は、病院の食事は薄味で美味しくないというイメージを持っていましたが、実さいに病院食を作る現場を見て、その考えが大きく変わりました。

実習初日、先輩たちが調理しているのを見てとても驚きました。病気や高れいで食べる力が弱くなった人たちのために一つ一つの食事がていねいに作られていて、すべての工程に意味があることを知りました。たとえば、食材をただ切るのではなく、かみやすさやのどにつまらせないことを考えて大きさを決めていました。また、やわらかく煮たり、とろみをつけたりする作業もすべて食べる人のことを思って行われていました。

病院食とは思いやりの食じです。薄味でも美味しく感じられるように、だしを強くしたり、匂いのある食材を使ったりして味つけがとても工夫されています。先輩の一人が「美味しくないと感じる元気も出ないからね。」と言っていたのが印象的でした。その言葉を聞いて、私は病院食がただの栄養補給ではなく人の心まで支えるのだと実感し、イメージが大きく変わりました。

見た目もきれいで「食べたい」と思えるように作られているので、患者さんの心も元気になる、必要なカロリーをとってなおりも早くなると感じます。病院では、お正月などのイベント食でもその季節に合った料理を出して、病院にいても楽しめるように工夫されています。料理を作る人たちの優しい気持ちが伝わってきてわたしも感動しました。

私は食事作りだけでなく、チームで協力することの大切さも学びました。その日に作る料理のこと、患者さんのアレルギーや好き嫌いについて毎朝のミーティングでしっかり共有します。

料理は二時間以内に届けるため、時間と温度管理がきちんとされています。私は一度、10分早く粥ができたと言いましたが、実はあと10分待った方が、もっとやわらかく、美味しくなることを教えてもらい、時間がとても大事だと分かりました。

私は今働いている日清医療食品には6つのスローガンがあり、その中の「安全・安心・美味しい食事をより多くの人へ届けることができる仕事」という言葉が私の心に残っています。実際に私はこの通り仕事をしていると感じています。実習の中で私は「思いやり」と「細かい注意」がとても大切だということを学びました。料理の温度、盛り付け方、見た目、時間管理、すべてが患者さんのことを考えています。初めは作るだけと思っていた自分が今では「相手のことを考えて作る」という気持ちを持てるようになりました。

将来、この分野で働くようになった時は、思いやりと責任感を忘れずに心をこめて作れる人になりたいです。この実習での経験は、とても大切な第一歩になりました。これからも努力を続けて成長していきたいと思っています。