

第7回



健康寿命を
のばそう!
AWARD
優秀賞

プロジェクト

丸子中央病院 山田シェフの いきいきレシピ・職員レストラン

受賞者

特定医療法人 丸山会 丸子中央病院

所在地 〒386-0405 長野県上田市丸中丸子1771-1

電話 0268-42-1111

URL <https://maruko-hp.jp>

E-mail maruko-koho@maruyamakai.or.jp

取組・事業実施目的

当院は、「地域のしあわせ創りへの貢献」を理念に掲げています。その中で食を通じた地域貢献活動として行っているのが、「職員レストラン」と「山田シェフのいきいきレシピ」です。当院専属の山田康司シェフは、東京大学中退後、石鍋裕シェフのもとで、料理長も務められました。食を通じた社会貢献を考えられていたとき、当院の理念に賛同され専属シェフとして勤務しています。

現在は、人間ドックの料理提供、職員レストランおよび、一般レストランを担当され、患者食のアドバイザーと、月に1度病棟の患者さんに心も体も元気になっていただこうとスペシャルディナーを提供しています。「いきいきレシピ」は、月に3~4品発行しており、病院だけでなく地域に向けた健康づくりが広がっています。



取組・事業の概要と特徴

【職員レストラン】

全てシェフが料理を提供しています。職員も健康でなければ、患者さんに良い医療・介護を提供することができません。1日に必要な野菜量は350gとされていますが、1食あたり平均で200gとることができます。レストランが健康管理、モチベーションの向上につながっています。

【山田シェフのいきいきレシピ】

病院の外にも、食を通じた地域貢献活動が広がっています。平成27年より、スーパーマーケット ツルヤ様と始めた「山田シェフのいきいきレシピ」は、年間を通し約30万枚が店舗で配布されています。レシピは全てシェフが考案し、糖尿病専門医のコラム、管理栄養士が携わり栄養量、ワンポイントアドバイスを記載しています。食材本来の味や特徴がいかされており、結果的に減塩にもつながっています。栄養量には塩分を記載しており、日頃からレシピを活用してもらうことで塩の加減が分かるようになっていきます。



とりむね肉のロースト



もち麦入りの炊き込みご飯 2種



ビッシュ・ド・ノエル



なすとトマトのマリネ

健康寿命をのばすポイント

住民、患者さん、職員も含めて全て地域に生きる人たちです。病院のレストランから始まった取組みが地域の健康づくりを担う新たなモデルケースとなっています。レストランを通して職員や、地域の人たちの健康を守り、地元企業と共同でレシピを展開することで地域に向けた健康増進と、予防啓発活動に取り組んでいます。レシピは地域のみなさんに浸透してきており、調味料を多く使わなくても、食材本来の味を活かした料理が作れることを実感していただける内容になっています。

継続的にこのレシピを発行することで、日常の「料理を作る」場から食生活に関心をもち、健康寿命を実践的にのばすことを意識していただきたいです。

