



病院実習を終えて

大食 藤谷 好子

最近の医学はめざましく進歩しています。

しかし薬品だけによつて治療することはむづかしく薬品と同様の意味をもつものとして治療食が必要です。

私達はこの治療食を担当する京大附属病院の特別調理室に入り一週間その病気に応じた食事を医師の食事箋に基づいて作りました。

病院での食事はあくまでも病人が対象であり健康者でないことを忘れてはなりません。

一般に病人は消化機能の低下をきたし食欲不振におちいつています。だから医師の食事箋に基づき栄養が適当に配合され、その病状に応じた調理法であつても食べられないことがあります。食事を作る際はその病気をよく理解すると同時に常に病人の立場に立つことが必要です。

各人の嗜好をとり入れ献立に変化をもたせ香味をよくし食物の温度を適当にする等病人に対するこまやかな心づかいが必要です。

これらのことを十分把握していても予算、設備、時間等いろいろと制限があり実践のむづかしさを痛感しました。

しかしここにこそ栄養士としての存在価値があるのではないのでしょうか。病院に働らく栄養士は専門的知識はもちろん経験をおおいに必要とすることが判りました。

そのような大切なところにもかかわらず設備に対する配慮が十分でないような印象を受けました。

しかしいろいろな不備な点にもかかわらず隅々まで衛生は行き届き、あらゆるところに神経が働らいていると思ひました。

それは指導者と調理担当者間に信頼があり各自の責任のもとになされているからだと思ひます。

先輩のあとを引き継いでいくのは私達であり私達の後輩です。私達は熱意をもつて栄養士としての仕事を遂行し社会に役立ちたいと思ひます。