

ないではおれない。まだこの他、実習期間にはなかつたが、お買物センター、キッチンカー等、保健所の栄養士業務は広範である。

以上の様に、実際面に当つては、苦勞は数限りないが、着々直接食生活の改善されていくのが目に見える点で喜びも大きい。苦勞を経てのよろこび、これこそ真の喜びであり、栄養士としての生甲斐もここにあるのではなからうか。生命の源、家族の健康を担うお台所の責任者、主婦達の正しい衛生思想を普及発展させてこそ、国民の寿命も延長し、健康で明るい日本国建設の道も開かれるものである。まだ種々実習を残しているが、このわずかの期間に栄養士業務の重要性を再認識する事を得て栄養士としての道をまっしぐらに進みたい熱情に燃えている。

思うに、この仕事の実際面が欠くべからざる肝要なものであり乍ら、経済的理由から人が足りなかつたり、金に恵まれない所から、又新規の事業である処か

らか、割合に社会面に現われないものになつてしまう点が多いのは、残念に思う。栄養士は市民の衛生栄養教育の第一線に立つものであるから、その管轄区域の発展は、栄養士の双肩にあると云つても過言ではないと思う。市民の足が自ずと保健所に向くようになるには、栄養士自ら大いに研究し、既成の学問に安住せず、又おきまりの行事に終る事なく、常にたゆまぬ研究心を以て指導に当れば必ずその効あるものと思う。要するに私達栄養士となるものは、深く市民の生活に食い入つてその階層の指導に当つては、飽くまで自己犠牲を払う事は勿論、絶えず指針を支えて自ら焚きつけになつて先ず燃えてかゝつてから、相手を燃えさせた覚悟が欲求されるのではなからうか。

残る実習を真剣に学び、実際に役立つ栄養士として社会に第一歩を踏み出したいと願ひつゝ、精進の朝夕を送っている。

## 第一日赤病院栄養実習感想

短食二ノ一 浦 田 順 子

明日から病院実習だといふ晩は割烹着、ビニールの前かけ、三角布、検査証と多少胸をわくわくさせながら、これから一週間の病院実習という未経験なるものを早く経験して見たい欲望にかられながら、床についた。6月3日始めての日なので予定時刻より早目に寮を出て大体の時間をはかりこれからの目安にした。赤十字の旗がひるがえっている大きい建物がみえた。

さあ今日から一週間ここで実習生活だ、がんばらなくてはいけないと旗を見上げながら誓いもあらたかつた。私達は案内されて地下室の特別調理室の事務室で皆が来る迄待たされた。皆そろつた頃給食課長の黒川先生がお見えになり八名の検査証に目を通された後この実習の心得、病院の建立年時、入院患者数、給食人員数、一般調理と特調のちがい、又完全給食、完全寝具、完全看護、及び栄養士の仕事についてお話しがあつた後、私達8名は4名づつ一般調理と特調に別れ、

私は3日間一般調理をすることになり、まず給食課長さんと一諸に調理士さん、配膳婦さん等に挨拶して後エプロン姿もかいかいしく、まずいい渡された仕事やさや豌豆のすじむきだつた。案外簡単な様でも患者さんの料理であるのでみじんの筋も残してはいけなと思うのでついむつかしくなる。友達から注意されながら、やつとむき終つた時はつめが痛かつた。なにしろ400人分の量をむいてしまつたのだつた。

それにあきる事も知らないで、10時頃より配膳し給食車に運び1階、2階、3階と各々の患者さんに間違ひなく渡される配膳婦は相当お疲れだろうに真剣そのものだつた。患者さんにおいしく食べさせようとしていらつしやる気持が動作に現われて本当に美しいと思つた。

私達8名にも検食して下さいといわれ一般食と患者食をいただいた。寮食よりもはるかにおいしかつた。

その料理名は忘れたがお魚を使つてあつたことだけはおぼえている。なにしろ6日間もお魚の料理だつたので、私達からいわせれば少々あいたのだがこれは勝手ないい草だ。調理士さん、配膳婦さんの真剣な態度や炊事場の清潔さはこれ以上言う必要もないと思いますが、ただ一つ気がかりだつたのは、きゆりとミシンコのおなますが入れてあつたお茶わんの縁が所々かけていた。これでは患者さんも良い気持はなさないでしょう。

こうして一日の仕事が終つた時には立ち通しの疲れがでた様だつたけれど面白い実習の第一日だつた。二日目はねぎのさらし、かご一杯のきやべつのかち切り、配膳など全て大量仕事だ。一般調理の実習生活はこのように、①大量生産のやり方、②機械器具の取扱い操作の習熟、③患者さんの残食調査等であり、未経験なものを経験し得た。

6日から3日間特調での実習だ。まづ栄養士さんから予定献立表の作製方法をならつた。医者食事箋によつて患者一人ずつの食事をつくるのだ。腎臓炎、糖尿病、心臓病、胃かいよう患者等計90名の各自の献立を1日1日つくるといふこと並大抵のことではなからうと思うと栄養士の仕事の重要性がわかつた。さつそく baked-apple を作つて下さいと栄養士さんがいわれたので学校で習つたまゝでいいのかしら？ と思つていると、それよりも簡単なやき方を親切に教えて下さつた。さあ又一个の新しい作り方をおぼえたぞとい

ふ何ともいえぬ快感があつた。又本当のオムレツが玉子のみで作るのだといふこともならつた。又栄養士さんの仕事振りを気を配つてみると、腎臓病患者には NaCl 1g~2g, 蛋白質 35g とか、糖尿病患者には砂糖なしでサツカリンを用いて甘味をだしていらつしやつた。栄養士の仕事はこんなに細かいところまで気を配つて身体的、精神的にも大変疲れる仕事である反面、仕甲斐のある仕事だなあーと思ひ、栄養士に対する私の視野が広がつたことは、この実習のおかげだ。

次の日はきゆりの揚げものをした。この利用価値をただ割切にして酢のみにも使うかマヨネーズで和えるか位にしか知らなかつたが、又違つた経済的なつくり方を知つたわけだ。後じやがいの素焼き、目玉焼、くず湯のすくり方、又 grape-juice の適当なうすめ方等今日学ぶところも多かつた。

6月8日、愈々最後の実習生活だ。午後より栄養出納法、栄養月報等教えていただいたが、私としては不確な点があつたので、もう一步深く教えていただきたいかつた。かくの如く私達8名は一応病院実習生活で未経験なるものを少しでも経験したことに喜びの気持を持つて給食課長、栄養士、調理士、配膳婦さん等に感謝の意を表して第一日赤病院の門を後にした。楽しく過した実習生活がなつかしく思い出されもつとしてみたいと思つたのは私のみではなかつたろう。それほど私達はこの実習生活に愛着が湧いていたのだつた。

## 病 院 実 習 日 誌 よ り

短食二ノ一 東 美 智 子

6月3日 (月)

すがすがしく晴れわたつた6月の始めの爽やかな太陽の光をあびながら、今日より又新しい知識を身につける事が出来るという生き生きとした喜びと未知の仕事への不安に満ちた気持で病院の門をくぐつた。

今日より特別調理室での実習が始まる。此处では糖

尿病、腎臓病、ネフローゼ、肝臓病、高血圧等の特別の病気の人の調理をする。

患者の病名により食事内容が異つてくるので、いろいろの勉強が出来た。今日は Baked apple, Potato Omelet, ……等を作つた。流動食の人にはくず湯, Orange juice, Cucumber soup, Milk shake 等を作