

【連載】

老健仕事人  調理師

老健施設の調理師として [第1回]

谷口千恵 [たにぐち・ちえ]

芹の里介護老人保健施設(三重県)
主査調理師



はじめに

2006年4月より「芹の里介護老人保健施設」の調理師として勤務し、約17年になります。厨房のなかで毎日、ご利用者に喜んでいただくことを第一に考え、「安心・安全」な食事の提供に努めています。これまでの私の経験をお伝えすることで、少しでも皆さまのお役に立てればと思います。

井上メディカル&ケアグループの概要

当法人の井上メディカル&ケアグループは、1983年に先代理事長により井上内科として発足しました。1986年に開院した井上内科病院を母体に、1987年に特別養護老人ホーム「芹の里」、1990年に当施設「芹の里介護老人保健施設」、1992年に在宅介護支援センターを設立しました。その後、先代理事長の志を引き継いだ現理事長が、「萩の原介護老人保健施設」、訪問看護・介護ステーション、グループホーム「萩の家」を設立しました。

また、ストレスの多い現代社会において「心の問題」が大きく取り上げられており、当グループでは、2007年に「タオ・メンタルクリニック」を開設しています。

当法人の基本理念は「医療のみでなく個人の意思の尊重を基礎にした、人として心の満たされる医療・福祉サービスの提供」です。先代理事長の「高齢者の方々に和やかな心の環境をつくる大切さ」の言葉を受け継ぎ、個々のニーズに合った医療・介護サービスを提供しています。

「芹の里介護老人保健施設」の紹介

当施設は1990年5月に開設し、その歴史は30年

以上になります。開設当初より給食業務は直営で行っています。

入所定員は100名(ショートステイは空床を利用)、通所(デイケア)定員は30名です。建物は鉄筋コンクリート3階建てで、1階にはデイケアスペースとりハビリルームがあり、2階・3階は居室となっています。開設から30年以上経過しましたが、ご利用者には快適にお過ごしいただけるよう、職員一同サービスの向上を心がけています。

食事の提供は各階の食堂で行います。1階の調理室から、小荷物専用昇降機(ダムウェーター)を使用し、配膳車で各階に上げています。毎日、昼食時には管理栄養士2名が各階の食堂にて個人の食事摂取状況を確認しています。

現在、調理課職員は正規職員6名、パート職員4名で給食業務を行っています。朝食・夕食は各100食、昼食はデイケア・職員食を含め約120食を提供しています。直営ならではの機動力を活かして、一人ひとりの好みや機能に合わせた対応に可能な限り努めています。

調理に携わり17年

私が芹の里に勤務し始めた頃から、「芹の里の食事はおいしい」とご利用者から好評でした。

最初の頃は、開設当初より勤務している経験豊かな先輩職員より、基礎からしっかり指導を受けました。前職ではデイサービスでの調理経験が少しありましたが、100食以上の大量調理の経験はなく、日々戸惑うことばかりでした。

翌年には新卒の職員が2名加わり、私を指導してくださった経験豊かな職員が順次定年退職を迎え、