

院内で「握りずし」の実演と提供を行いました。

当院では、入院患者さんが生きがいをもって療養に励んでいただき、また、病院の提供する食事をより楽しんでいただけるよう、11月10日(月)昼食時に当院2階病棟患者食堂において、当院の調理師が、入院患者さんの目の前でずしを握り提供しました。

これは多くの患者さんから入院中に握りずしが食べたいとの希望があり、栄養管理室が企画したものです。

当日は、郷土の伝統や風習も味わっていただくために、「花嫁のれん」と「大漁旗」も飾りました。握りずしは調理師2名が、軽快な手さばきで、マグロ、ブリ、マダイ、カジキ、サーモン及び玉子を次々と握りました。

患者さんからは、「こんなところで握りずしが食べられるとは。」「入院生活しながらもお寿司屋さんの雰囲気味わえた。」「ネタは新鮮で握り具合も良く美味しかった」など、皆さん感激に浸っていました。

今後も、冬季に毎月1回、各病棟で握りずしの提供と実演を行っていくこととしています。

なお、この取組は次のとおり翌日の北陸中日新聞(朝刊)で掲載されました。

北陸
中日新聞

握りずし みんな笑顔

七尾市の国立病院機構七尾病院で十日、調理師が入院患者の目の前でずしを握り、昼食として提供し

七尾病院で
実演&提供



入院患者の目の前でずしを握る調理師＝七尾市の七尾病院で

た。入院中の食事をより楽しんでもらおうと、同病院では昨年からは、衛生管理がしやすい冬のメニューにずしを取り入れている。患者に何が食べたいか聞くと、刺し身やすしを希望する人が多いという。

大漁旗を飾った食堂に調理師の江口晴人さんと中村均二さんが立ち、患者が見つめる中で、マグロやブリ、マダイ、サーモンなどを次々に握っていた。患者はできたてのずしをほおぼると、おいしそうに口を動かして、満足げな表情を浮かべていた。(鈴木隆一)

2014年11月11日(火)
朝刊掲載



北陸
中日

北陸中日新聞 七尾専売店 TEL 0767-53-0238 FAX 0767-52-6290