

第 7 回 S-1g 大会「金賞」作品を病院食として提供 コンテストのカレースープが、患者さんの一皿へ

「まずは 1 品から！おいしく減塩お惣菜コンテスト 第 7 回 S-1g(エス・ワン・グランプリ)大会」で国循環賞金賞を受賞したレシピの「鮭のクリーミーカレースープ」が、7 月 12 日の昼食で国立循環器病研究センターの病院食として患者さんに提供されました。実際に患者さんに提供するためには塩分や水分、調味料の分量等を含め一人ひとりの病態や栄養管理を考慮できるような形で調整することが必要です。この夏、そんな病院食のレシピに、新しい一皿が加わりました。



今回のコンテスト金賞受賞者は高校 2 年生。グループでの応募が多い同大会で、単独応募による金賞受賞は大会史上初となる快挙でした。高校生ならではの自由な発想と、「おいしく減塩」を実現した工夫が高く評価されたメニューです。



しかし、コンテストで受賞したレシピを、そのまま病院食として提供することはできません。患者さんに安心しておいしく召し上がっていただくためには、栄養管理や食中毒に対する安全性はもちろん、実際の調理現場で再現できることも欠かせません。そのため、臨床栄養部のベテラン調理師達が、受賞作品のおいさと工夫をできる限り生かしながら「病院食」として提供できるよう、半年にわたり試作と改良を重ねました。こうして完成した一皿は、減塩でありながら満足感のある病院食として患者さんに提供されました。



患者さんへの提供前日には、受賞者を招き、理事長、病院長も同席のもと試食会を実施。臨床栄養部 森栄養管理室長から病院食について、「病院食は『減塩でおいしくない』と思われがちですが、私たちが目指しているのは、おいしさを追求した結果として、素材の味を最大限に生かして自然に減塩になっている食事です。それは今回のメニューだけに限ったものではありません。国立循環器病研究センターでは、日頃から患者さんに『おいしい病院食』と感じていただけるよう、一品一品に工夫を重ねています。今回の受賞作品も、その理念を大切にしながら病院食として仕上げました」と説明を行いました。

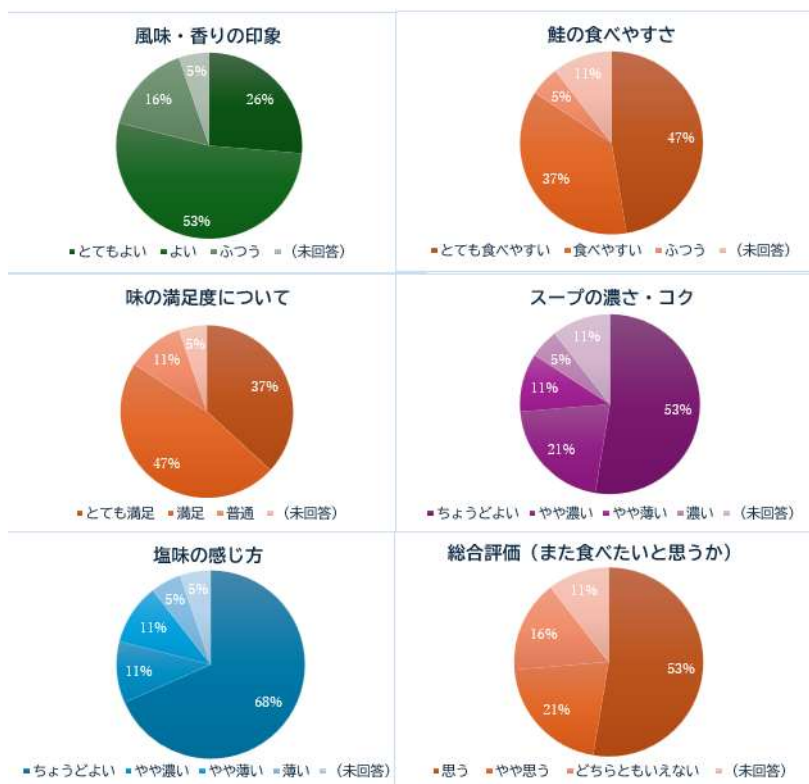




高校生のアイデアから始まった一皿は、臨床栄養部の専門知識と技術によって病院食へと受け継がれ、患者さんの食事として届けられました。コンテストで生まれた「おいしく減塩」の工夫は、実際の医療現場で形となって取り組まれています。試食会での受賞者との交流では、完成した病院食を囲みながら、コンテストで生まれたアイデアが医療現場で新たな一皿となるまでの歩みを振り返る大切な機会となりました。また理事長・病院長からは「今後も S-1g 大会を通して全国の皆様に『おいしく減塩』から『減塩だからおいしい』へ、たくさんのメニューを考案頂き、減塩の大切さを広めてほしいです」語っていました。

《参考資料》

7月12日に当該病院食(昼食)を提供した患者さんの一部にアンケートを実施しました。



回答者数：19 名

	男性	女性	総計
30 歳未満	1		1
30～54 歳	1	1	2
55～74 歳	3	4	7
75 歳以上	4	4	8
総計	9	9	18

自由記述

- ・ごちそうさまでした。辛さもちょうどよかったですし、野菜もたっぷり入っていて、栄養満点ですね。これ1点でもボリュームがあるので、今日の献立はお腹一杯になりました。(女性・55～74 歳)
- ・クリーミーでおいしかったです。(女性・75 歳以上)
- ・大変美味しかったです。優勝料理を食べることができて、入院中でもテンションが上がり感激です。塩分を抑えるためか、スパイスが効いていて、病院食とは思えない、エスニック料理店でいただいた気分です。ごちそうさまです。(女性・55～74 歳)
- ・色々身体の事を考えて調理されているのが手に取るようにわかり、感謝の気持ちでいっぱいです。家に帰ってからの手料理の参考にさせていただきたく思います。(女性・75 歳以上)
- ・ナン風のパンと一緒に出したらよいと思います。ナンではなく、ナン風でいいです。(男性・55～74 歳)



【本件のお問い合わせ先】

国立循環器病研究センター 社会実装推進室

Tel:06-6170-1069(ダイヤルイン)内線番号(21033)