

昭和から平成 そして令和へ

— 臨時増刊号 —

5月1日 年号が「平成」から「令和」になります。

そこで今回、栄養管理科の昭和、平成を振り返ってみました。

昭和30年代、戦後の食糧難から国民の栄養不良が問題になっていました。当時の厚生省は入院中の食事（栄養）を一定レベルに引き上げ、国民のお手本となる食事を出すように栄養の基準を設けました。これが病院給食の始まりです。



当院 栄養管理科の歴史

- 昭和60年** 近隣病院に先駆け、夕食時間を18時に変更
※ 病院の夕食は16時30分が普通の時代
- 平成 元年** 患者サービスの一環で保温食器を導入
- 2年** 手書きの献立をパソコン入力し、季節ごとのサイクルメニューとし食材の発注を自動計算
- 7年** 調理業務を委託化させる方向とし、3年後の新病院に向け体制整備
- 8年** 栄養管理ソフトを導入し選択メニュー 開始

平成10年 3月1日 現在地に病院が新築移転

調理業務を完全委託化

温冷配膳車・全員に箸・湯のみのサービス
食事30分前の湯茶サービス 開始

※ 温冷配膳車は、西部地区 自治体病院で初めての導入

- 15年 栄養管理ソフトをバージョンアップし、
院内オーダリングシステムと接続 開始
- 17年 NST 委員会を立ち上げ、栄養管理を強化
- 22年 院内電子カルテに合せ栄養ソフトを変更
- 23年 健診センターで特定保健指導 開始
- 24年 地域の開業医から栄養指導受け入れ 開始
- 26年 特別食・軟菜食の方に毎食スプーン 提供
- 27年 新しい嚥下食（嚥下調整食）スタート

昭和は主に給食管理、平成はサービス提供や個人に合った食事形態、個々の栄養管理や栄養指導が求められた時代です。『令和』の時代も、患者さまに寄り添う栄養管理科であるよう努めていきたいと考えています。

作成 栄養管理科 江川 順江