

【健育会グループの病院・施設で働いて感じた 仕事のやりがい】

職種：栄養士 勤続年数：7ヶ月

時期：令和2年2月

小さな目標を積み重ねて

私は、腎臓が悪く透析を受けている患者さんに食事を作る厨房で働いています。腎臓病食は、水さらしや茹でこぼし等の下処理や、少量の煮汁で作ったり、調味料を0.1g単位で計算・計量したりの細やかな作業工程が多くあります。複雑で毎日異なる調理手順は、常に衛生的で効率的な動きを考え続ける必要があります。そこに対応する為に、毎日小さな目標を立て、スキルアップに取り組んでいます。例えば“今日のポトフは春キャベツだから、触感と色を損なわないよう短時間で調理し、かつ味が染みこむよう煮詰めた濃い目の煮汁をからめよう”といったものです。目標を立て取り組むと、できた時に達成感と同時に反省も生まれてきます。“キャベツは良かったが、ジャガ芋の味が薄かった。茹でこぼし時間を長くとりすぎ、荷崩れないよう味を煮詰めきれなかったからだ”といった風です。試行錯誤をくり返し、満足のいく調理が増えてくると自身に繋がります。そして患者さんに「いつもありがとう」「今日の食事おいしかったよ」と声をかけていただくと、患者さんとのつながりを感じ、誰かの役に立つ仕事なのだ誇らしい気持ちになります。今後もベストを尽くす精神を忘れず、患者さんに喜んでいただける安全でおいしい食事を提供できるよう精進したいと思います。