

食事業部だより

川湯の森病院は療養型病院であるため、入院期間が長くなりがちです。そんな入院生活の中で楽しみなものの一つに食があります。当院では以前より、日頃の食生活を改善して病気を予防しようとする『医食同源』を基本的な考えとして、「食」に力をいれています。

医食同源を進める中で、安心安全な食材を確保するため、病院としてはとても珍しい、“農園課”という部署を立ち上げました。専属のスタッフによる農作物の栽培を行い、食の自給自足を目指しています。

温泉熱を利用した温室ハウスにより真冬の厳冬期でも採れたての新鮮な野菜が提供できる体制を整えています。リーフレタスやほうれん草、小松菜などの葉物野菜からピーマン、ナス、きゅうりなど数十種類の野菜を栽培しています。特にミニトマトは栽培方法にこだわって育てた農園課自慢のミニトマトです。夏にはメロンやスイカも栽培し、入院患者さんが目で見て楽しむように工夫した作付けをしています。

これらの野菜は病院食に使われ、入院患者さんや職員に提供されます。

その他の食材に関しても、出来る限り安心安全な食材を厳選して使用する努力をしています。



◇ 農園課 ◇

現在、4名の交代制で365日、安心安全な野菜を育てています。



契約農家

主食となる「お米」は、大空町のピュアファーム神内さん他から直接仕入れ、敷地内にある米蔵にて貯蔵して、精米したてのお米を提供しています。

これらのお米は、食の安全性にこだわった特別栽培米や無農薬米です。

また、玉ねぎは訓子府町の島貫農園さんより直接仕入れています。

◇ 栄養課 ◇

管理栄養士が患者さんの状態に合わせた献立をたてます。

院内の厨房にて毎日手作りの食事を提供しています。

