

全国保育合同研究集会in大阪に12000人

輝け！
子どものいのちと
笑顔



公的保育を守り充実させるために、全国から保育士、学童保育指導員保護者が集まり熱心に交流を深めました。(7/25~27)

いよいよ総選挙 8月30日投票

政治を変えて、希望の持てる社会をつくらう！



「人間らしく働くルールを」と大阪労連が盛り込み(7/28)

貝塚市職労病院支部

古田 昭仁さん
(市立貝塚病院・給食調理員)



調理した給食は
しっかりと保温・保冷

患者さんとのコミュニケーションを大切に いのちを支える給食を提供したい

おいしいだけではダメ
でも喜んでもらえる給食を

「病院の給食は治療の一環。おいしいだけではダメなんです。でも、患者さんには喜んで食べてもらいたい」という思いで調理をしています」
市立貝塚病院では、毎日2000人前後の患者さんに3食の給食を調理しています。給食は「一般食」と「特別食」に分かれ、「特別食」は

患者さんの症状に応じたきめ細かなメニューが指定されます。「魚の切り身ひとつとっても、患者さんごとにグラム数が違ったりするんですよ」糖尿病の患者さんだけでも、カロリーや塩分、砂糖の量を計算して数段階に分かれています。
放射線治療で食欲が減退するがんの患者さんには、冷たいうどんやそばを提供したり、食事の摂取が困難なお年寄りには、おかずを細かく刻



患者さんに季節の行事食。ひな祭りにはちらし寿司と、ひなあられ

昼食が終わった午後には、調理員が病棟を回ってお茶をサービス。一服してリラックスできた患者さんから、笑顔で「ありがとう」の言葉が返ってきます。

貝塚は市の直営で調理を行っています。大阪府下では民間に委託する公立病院が増えていきます。

「委託しているところでは調理員が低賃金の不安定雇用で、次々と人が代わってしまうと聞きます。しっかりと給食ができるのか心配です。直営の大切さを、もっとアピールしていかなければなりません」

調理の専門学校を卒業し、いまの職場で働いて17年。労働組合では病院支部の書記を務めます。休日には仲間を誘って、スキーやジェットスキー、ハイキング、山登りにも出かけるスポーツマンでもあります。

「日々の繁忙な業務やスタッフの入れ替わりの激しさで、他の科とは疎遠になりがちな近頃。科単位だけでなく、病院全体を一つの職場として、スタッフ同士のコミュニケーションも大切にしたいですね」

「点滴だけでは体は弱ってしまいます。食えることが生きることにつながっているのが、病院給食なんです」

季節感のある料理

お茶サービスでふれあいも

「患者さんの顔が見え、コミュニケーションがとれる職場にしたい」と仕事の改善も行ってきました。栄養士を筆頭に、現場の調理師も参加して献立の改善について議論。給食も季節感を味わってもらえるようにと、ひな祭りにはちらし寿司とひなあられ、中秋の名月には月見だんごをメニューに加えるなどの工夫もしています。