

病院の食事 広報げろ 2018.3

病院の食事

本年4月から病院で提供される食事は一食当たり自己負担が100円値上げされ460円となります。(所得の低い人は据え置かれます)。食費の自己負担分は高額療養費の計算に含めることはできませんが、確定申告時の医療費控除の対象にはなりません。そこで今回は病院の食事についての話です。

病院に入院すると原則として一日三食の食事が提供されます。食事は医療の一環として提供されるものであり、それぞれ患者の病状に応じて栄養量、質、提供方法などがきめ細かに指定されています。この食事代は、以前は他の療養費の給付と同じ割合で医療保険から支給されていましたが、平成6年4月から他の療養費と切り離して取り扱われるようになりました。病院で提供される食事では療養のために栄養や質などが考慮されますが、在宅療養者との不公平を無くすることを理由に、在宅でも必要な材料相当分は病院でも自己負担とすることになりました。自己負担割合は次第に増加し、光熱水費や人件費などを加えて今後7割以上となります。

厚生労働省は、入院時の一般食はすべての経費を含めて一食640円と決めています。病院の食事は美味しいとかおいしくないとか、量が多いとか少ないなど様々な意見があります。しかし、自己負担が増えても病院に入る総額は変わりません。その為病院では限られた費用でもよりよい食事が提供できるように様々な努力をしています。

病院食は学校給食などと違い365日、一日3度、休むことなく提供されます。また患者にあった食事形態、好みを反映した食材の選択など多くの労力を要します。給食業務の外部委託、前もって調理し、チルド保存したものを食事提供前に再加熱して適時、適温で提供するニュークックチルシステムの採用などで衛生管理や労働力の平準化に努めています。

病院の食事は医師の指示(食事箋)によって提供されます。患者に合わせて食事の種類、主食の量、副食の形状、カロリー、糖質、タンパク量、禁止食品などが指示されます。毎食、医師によって検食が行われ評価されて意見が反映されています。常に患者の食事の残量が記録されその情報が治療、提供する食事内容に生かされています。特に栄養状態の不良な患者に対して栄養サポートチームがその治療に参加しています。食材は均質なものを一定量計画的に仕入れることが必要ですが、地元の食材もできる限り使用し、生野菜、刺身などは衛生管理に注意しながら可能な限り提供するようにしています。魚は骨なしで調理され食べやすくなっています。また、季節の行事に応じた食事を提供し、手作りメッセージを添えて療養生活を支援しています。入院中の食事は患者の病状に合わせて栄養管理されたものが治療の一環として病院から提供されるものです。金山病院では可能な範囲で最良の食事を提供できるよう心がけています。入院中の皆さんには、提供された食事を食べるのが病状改善のために薬と同じように大切であることを意識して十分に食事を楽しんでいただけるよう願っています。

下呂市立金山病院 顧問 古田智彦