

地産地消に欠かせないJ A との連携

J A 東びわこを通じて病院食に使用する米や野菜を仕入れる中で、食材の種類や規格、生育状況など、互いに情報交換を積極的に行っています。生産者が心を込めて育てた食材をおいしく食べてもらおうと協議にも熱が込められます。

J A 東びわこ担当者

彦根市立病院 栄養士



給食委託業者
南テステイパル



彦根柿を納品する様子

近年では、食材の生産現場を肌で感じて病院食に活かそうと、生産者訪問も実施されています。聞き取った内容や撮影した写真は、病棟10か所に掲示するポスターや使った食材を紹介するため食事に添えるカードなどで活用しています。生産者さんおすすめのレシピをそのまま病院食として提供することもあるそうです。



令和2年11月27日は、彦根市三津屋町の鹿谷朋弘さん(写真右)を訪問



実際に食事に添えたカード



病棟に掲示したポスター

体や心の健康をつくる「食」

入院患者の中には、病気や治療の影響で食欲低下を伴う方が多くおられます。そこで、「慣れ親しんだ地元の米や野菜を使った料理なら安心しておいしく食べていただくことができるのでは？」と考えたのも地産地消を強化することになったきっかけだそうです。体や心の健康において絶対に欠かすことができない大切な「食」。それを生み出す生産者さんには、感謝が尽きないとスタッフの皆さんは話しておられます。これからも連携を密にして地産地消の取り組みに注力してまいりますので、ぜひよろしくお願いします。

入院しなくても地元食材を味わえる!!

RESTAURANT PAL

彦根市立病院内に店を構えるこちらは、診療やお見舞いなど一般利用者向けのレストランです。ここでも地元食材を使用したこだわりの料理を味わっていただけます。機会があればぜひお立ち寄りください。



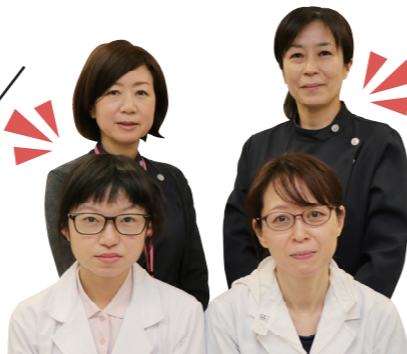
■営業時間／[月～金] 7:00～19:00
[土・日・祝] 7:00～17:00
■定休日／無休
■TEL／0749-22-6050

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間・定休日などが記載と異なる場合がございます。
ご来店時は、事前に店舗へご確認をお願いします。



地元産の野菜などをふんだんに使った
近江牛の特製ビーフシチュー 数量限定
(パン・デザート付) **1,200円(税込)**

ご協力ありがとうございました!



取材協力：彦根市立病院栄養科ほか、担当スタッフの皆さん



彦根市立病院基本理念

住みなれた地域で健康をささえ、
安心とぬくもりのある病院

特集

深めよう!地産地消

彦根市立病院の病院食とともに考える

J A 東びわこは管内4か所の農産物直売所を地産地消の拠点と位置付け、地産地消をすすめています。今回は、地元産食材の病院食に力を入れる彦根市立病院へお伺いし、地産地消にまつわる取り組みや考え方を教えていただきましたのでご紹介します!

聞いてみた!彦根市立病院の取り組み

彦根市立病院の病院食は、かつて外国産の冷凍野菜が多く使われていたそうです。入院患者の健康と安全を考える中で「本当にこのままでよいのか?」とスタッフから疑問の声が挙がり、平成24年から年に4回、すべての料理に地元産食材を使用する『地産地消メニュー』の日を設けるほか、日々のメニューで積極的に地元産食材を取り入れられています。病院食を食べた入院患者を対象に行うアンケートでは、毎回「おいしかった」「また食べたい」など非常に好評で、担当者の励みになっているとのこと。

地産地消って?



「地産地消」とは、「地域生産ー地域消費」の略語で、地域で栽培された農産物などをできるだけ地域で消費しようという意味です。毎日の食事は、私たちの体をつくる大切なもの。だから、新鮮で安全なのは何よりも安心です。「地産地消」の食べ物は、近くでつくられているから、とれたて新鮮。そして、知っている農家さんがつくっているから、安全安心なのです。

また輸送時に排出される排気ガスが少なくなるので、地球にも優しいんですよ。

地産地消イベントメニュー

(令和2年秋)

近江牛合挽きの和風ハンバーグ
ミンチ⇒滋賀県産
ダイコン⇒彦根市産

ごはん
品種:キヌヒカリ
J A 東びわこ管内産

ニンジンと卵のシリシリ
ニンジン⇒多賀町産

サツマイモサラダ
サツマイモ⇒愛荘町産
キャベツ⇒彦根市産

普通食 1600

ごはん140
近江牛合挽きの和風ハンバーグ
和風ソース(ハンバーグ用)
彦根産さつまいものサラダ
多賀人参と卵のシリシリ
彦根柿1/12×4

ごはん140
鶏肉料理とめ

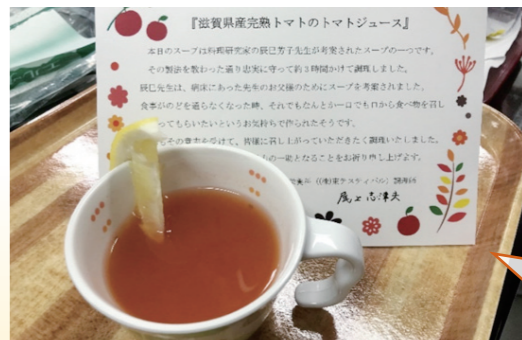
ごはん16
11月26日(木)タ

お食事のご感想、ご意見をお聞かせ下さいませ!

患者さんから毎回多くの感想をいただいています。



旬の地元食材をもっともっとおいしく召し上がっていただこうと、『栄養士おすすめ献立』として手の込んだ小鉢も月に1回提供しています。



緩和ケア病棟では、食欲不振や嚥下障害の患者さんにも自分らしく最期を迎えていただくこと『いのちのスープ』を提供しています。地元の旬の野菜を使い、弱火でじっくり約3時間かけて作っています。