

調理師



栄養管理部
調理師
令和2年4月採用

ある1日の
スケジュール

8:30

始業

ミーティング

献立の確認や注意事項等の共有をします。



12:00

昼休み

夕食の用意

昼食同様夕食を準備し、配膳車へ載せます。配膳車毎に各食事の数を栄養士と確認して、患者さんへ提供します。



13:00

退勤後

子供をお風呂に入れたり、ご飯を食べさせたりして家族の時間を持つようになっています。



17:15

終業

現在担当している業務について教えてください

病院食の食材切込み、炒める煮るの調理、盛付け及び盛付けのチェックをしています。作る食事は大きく制限のない一般食の常食や、患者さんに合わせてエネルギーや栄養素を調整した特別治療食があり、管理栄養士と協力して患者さんに食事を提供しています。

仕事をするうえで心がけていることを教えてください

食事も治療の一環ではありますが、患者さんに美味しいと喜んでもらえる調理、盛付けを意識しています。また、調理の際の温度管理や衛生管理をはじめ、アレルギーなど命に関わることもあるので、ダブルチェックなど確認には細心の注意を払って行っています。

高知大学医学部附属病院の調理師として働く魅力を教えてください

様々な職種を経て入職された先輩方から、刺激をもらい日々経験を積むことができます。

病院給食ではありますが、自身の外食産業で働いていた調理経験を活かせることも魅力です。

一例として、鰹のタタキを提供する日は、生の鰹が納品されるので、それを捌いて焼いて刺身にし、盛付けまで携わります。

手をかけて調理した料理を、患者さんに美味しいと言われてもらえることが喜びでもあり、病院調理師としての自分の向上心にも繋がっております。

目標とする将来像を教えてください

患者さんの治療の一助になれるような食事を提供できる調理師になりたいです。現在は、集団給食における調理機器の使い方を覚えたり、家で先輩に教えてもらった切り方の練習などを行っています。また、大学病院の食事が美味しいと言われるよう貢献していきたいです。

部署からのメッセージ

病院給食で働くことは、単に調理を作るだけではなく、治療食を学びながら、自身のスキルアップもできるのではと考えます。当院栄養管理部の理念に「思いやりのある食事で回復のサポート」があります。一人ひとりの患者さんのために一緒に回復のサポートをしてみませんか？患者さんの中にはもしかしたら、貴方の方の大切な方もいるかもしれません。