

その料理名は忘れたがお魚を使つてあつたことだけはおぼえている。なにしろ6日間もお魚の料理だつたので、私達からいわせれば少々あいたのだがこれは勝手ないい草だ。調理士さん、配膳婦さんの真剣な態度や炊事場の清潔さはこれ以上言う必要もないと思いますが、ただ一つ気がかりだつたのは、きゆりとミシンコのおなますが入れてあつたお茶わんの縁が所々かけていた。これでは患者さんも良い気持はなさないでしょう。

こうして一日の仕事が終つた時には立ち通しの疲れがでた様だつたけれど面白い実習の第一日だつた。二日目はねぎのさらし、かご一杯のきやべつのか切り、配膳など全て大量仕事だ。一般調理の実習生活はこのように、①大量生産のやり方、②機械器具の取扱い操作の習熟、③患者さんの残食調査等であり、未経験なものを経験し得た。

6日から3日間特調での実習だ。まづ栄養士さんから予定献立表の作製方法をならつた。医者の食事箋によつて患者一人ずつの食事をつくるのだ。腎臓炎、糖尿病、心臓病、胃かいよう患者等計90名の各自の献立を1日1日つくるといふこと並大抵のことではなからうと思うと栄養士の仕事の重要性がわかつた。さつそく baked-apple を作つて下さいと栄養士さんがいわれたので学校で習つたまゝでいいのかしら? と思つてみると、それよりも簡単なやり方を親切に教えて下さつた。さあ又一个の新しい作り方をおぼえたぞとい

ふ何ともいえぬ快感があつた。又本当のオムレツが玉子のみで作るのだといふこともならつた。又栄養士さんの仕事振りを気を配つてみると、腎臓病患者には NaCl 1g~2g, 蛋白質 35g とか、糖尿病患者には砂糖なしでサツカリンを用いて甘味をだしていらつしやつた。栄養士の仕事はこんなに細かいところまで気を配つて身体的、精神的にも大変疲れる仕事である反面、仕甲斐のある仕事だなあーと思い、栄養士に対する私の視野が広がつたことは、この実習のおかげだ。

次の日はきゆりの揚げものをした。この利用価値をただ割切にして酢のもみに使うかマヨネーズで和えるか位にしか知らなかつたが、又違つた経済的なつくり方を知つたわけだ。後じやがいの素焼き、目玉焼、くず湯のすくり方、又 grape-juice の適当なうすめ方等今日学ぶところも多かつた。

6月8日、愈々最後の実習生活だ。午後より栄養出納法、栄養月報等教えていただいたが、私としては不確な点があつたので、もう一步深く教えていただきたいかつた。かくの如く私達8名は一応病院実習生活で未経験なるものを少しでも経験したことに喜びの気持を持つて給食課長、栄養士、調理士、配膳婦さん等に感謝の意を表して第一日赤病院の門を後にした。楽しく過した実習生活がなつかしく思い出されもつとしてみたいと思つたのは私のみではなかつたろう。それほど私達はこの実習生活に愛着が湧いていたのだつた。

病 院 実 習 日 誌 よ り

短食二ノ一 東 美 智 子

6月3日 (月)

すがすがしく晴れわたつた6月の始めの爽やかな太陽の光をあびながら、今日より又新しい知識を身につける事が出来るという生き生きとした喜びと未知の仕事への不安に満ちた気持で病院の門をくぐつた。

今日より特別調理室での実習が始まる。此处では糖

尿病、腎臓病、ネフローゼ、肝臓病、高血圧等の特別の病気の人の調理をする。

患者の病名により食事内容が異つてくるので、いろいろの勉強が出来た。今日は Baked apple, Potato Omelet, ……等を作つた。流動食の人にはくず湯, Orange juice, Cucumber soup, Milk shake 等を作

る。一応習った事のあるものや本で読んだものであるが、理論で幾ら学んでいても実際に“実習する”“調理する”という事は困難なものである。如何に調理名は知つていても、自分で責任を持つてするとなると実際の経験の乏しさから、自信を持つて責任を充分果たす事が出来ない。対象が病人であるだけに食事というものの及ぼす反応は一段と大きいので、慎重に慎重を重ねねばならない。

自分ではつきり解らない時は、知つた振りをして勝手に振舞う様な事はせず、如何なる面にも未経験者としての謙虚さを忘れずに、いつも少しでも、より多くの事を吸収し、習い求める心をもつて行動する事が必要であると思う。

腎臓病では蛋白質、食塩の制限を、ネフローゼでは水分と食塩を制限する。

実際に減塩食や糖尿病の人の御飯の調理、盛付を行っていると本当に気の毒になつてくる。

御飯80グラムとなると、ほんの一口しかない。秤りの上にどんぶりを乗せて、この様な人も何日か後には元気な体になつて病院の門を出て行かれるのだと、姿を想像して涙をしのんで計つたりした。

これも単なる感情の問題で片づけるのでなくて、病人というものは、健康人には何でもないと思う様な些細な事も気になるものであるから、自分が病人の身になつて、少しでも喜んで食べてくれ、1日も早く元気になる様に、配膳や、見掛的感覺等に気を配り、真心をこめて調理、盛付をする事が必要であると思つた。

6月4日(火)

朝、今日は早く病院に着いたのであるが、栄養士さんは、はや今日の特別食の献立と取組んでおられた。〇〇さんは3分になつたとか、〇〇さんは退院等と連絡がある。

こゝでの献立、調理は患者の尊い生命に直接関係するものであるだけに、栄養士としての責任は尚更大きい訳である。

患者の中には食べる事を唯一の楽しみとする人もあるであろうし、毎日、いろいろ変つた料理をして満足して戴ける様にしなければならない。又病別により色

々の制限がある。

これらを献立し、調理するには、理論の上のみでなく、実際の経験の面にも本当に豊富な知識が必要になつてくる。

将来栄養士として社会に立つには、私達は日常の学習に於ても又、あらゆる面に於て、常に自分の実力養成に全力を尽して、努力集注する必要があるという事を痛切に考えさせられました。

6月6日(木)

今日より一般調理室、こゝでは沢庵、きゅうり、キャベツ等を切つた。食数が多いだけに何をするにも非常に量が多い。

調理士さん達はさすがに慣れた手つきで早い。私達も出来る限り一生懸命に頑張つた。

始めは慣れぬ不安さで気持も落着かなかつたが調理士のおじさん、おばさん達が親切に話しかけて下さつたので心もやわらいで来た。

調理場の雰囲気も大変和やかである。どの調理士さんを見てもいつも何かして働いてるのには本当に感心した。

実習中には失敗もあつたが、失敗にこりずに、出来るだけ多く吸収する覚悟でとにかく懸命に頑張りを抜いた。

私にはこの一週間は栄養士の勉強をすると共に社会的面に於ても学ぶべき点が多かつた。

本当に学習中の生きた学問をする事が出来た。実習を通して得た事を生かし、栄養士としての栄養学の知識より高い教養を身につけるべく専念しなければと深く痛感した。