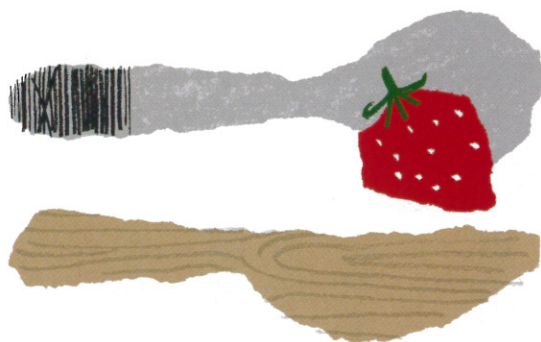


香川芳子

女子栄養大学学長



食事の栄養価計算はコンピューターがあればできます。しかし、真に入院患者に喜ばれ、回復力を高める食事を提供できる病院栄養士がどれだけいるでしょうか。食事の嗜好は、生まれ育った地域や家庭などの食文化、さまざまな要素によって培われたものです。病態に即し、患者の食歴や嗜好に合った食事を整えるには、栄養学の理論はもちろんですが、まず、自身が幅広く食文化を理解し、料理を作り、日々の食生活で実践するという経験が欠かせません。

管理栄養士養成校では国家試験

合格のための勉強に躍起になっています。そのため、調理学や調理実習にさく時間が少ないのです。それを補うために、学生に家庭料理技能検定（1級<sup>1</sup>参照）の受検を課す学校もあります。今は栄養士養成校に進学する学生でも、基本的な料理技術が身につけていません。みずから努力して料理を学び、実生活で実践し、栄養学の理論を具体的な料理に展開する力を養いましょう。患者に「おいしい」「うれし」と喜んでもらえる食事を提供できるのが、病院栄養士の最も重要な仕事でもあるのです。

まず「おいしい」が大事

料理のわからない病院栄養士の

存在価値が問われています