七夕 入院患者さまと七夕飾りを作りました

泉北藤井病院では、ご家族様のご協力の元、入院患者様に七夕飾りを作ったり、短冊に願いごとを書いていただきました
昨年は、外来・透析室・病棟の皆さまに参加いただきましたが、今年は新型コロナウイルス感染拡大を受け、参加部署は病棟と栄養科のみとなりました

短冊には、「100 歳まで生きる」「早く家に帰りたい」「元気になりたい」など、様々な願い事が書かれていました
中には、「家内安全」という大きな願い事や、「奥さんに会いたい」といったかわいいお願い事もあり、患者様お一人おひとりにそれぞれの思いがあるのだなぁと感じました
また、患者様同士が、お互いにどんなお願い事を書いているのかと、ロビーまで見に来られている様子も見られました

実際に飾りつけをしてみると、立派な笹飾りができあがりました
外はあいにくの雨模様でしたが、飾りを見に来られた患者様と「今日は七夕だね」と笑顔でお話しをしながら、季節を感じ楽しむことができました

栄養科では、年に 4 回、季節の行事やイベントに合わせたお食事を調理師が考え、皆さまにご提供する「イベント食」を実施しています
今回は七夕ということで、「鮭と大葉の混ぜご飯」「ポークピカタ」「七夕そうめん」「胡瓜と鶏ささみの梅肉和え」「星形の練り切り」をご提供させていただきました
担当の調理師は、今年入職して初めてのイベント食担当ということで、患者様のことを色々と考えながら献立を作成しました
今回は、いつもそうめんと一緒にお出ししているめんつゆをジュレにして涼しさを出してみたり、といった工夫をしました
実際に召し上がった患者様からは、「おいしかったよ」「七夕やろ？やっぱりそうめんやでな」「今日はえらいきれいにしてもらって、食べるのがもったいない」「梅肉がさっぱりしてていいね」など、嬉しいご意見をいただきました

次回は、より見た目も工夫できればと思っています
しかし一方で、新しい形のお食事に戸惑われたのか、「そうめんはこんなものじゃなく、普通のめんつゆがいいな」とのご意見もあり、反省点として次回以降に活かすことができればと思います
また、嚥下機能が低下して、普段刻み食やペースト食を召し上がっている患者様には、一部ソフト食をご提供をさせていただきました
刻み食やペースト食は、どうしても見た目や味がぼやけるのですが、ソフト食にすることで素材それぞれの味をしっかり感じることができ、見た目を工夫することで、何を食べているのかがよくわかるようになります
今回のイベント食は七夕の催しとも重なり、患者様に七夕の雰囲気を味わっていただけたと思います
次回は、敬老の日にイベント食を予定しておりますので、皆さまにご報告をさせていただきたいと思います

医療法人 良秀会
泉北藤井病院

2020.08