

各位

第7回「健康寿命のばそうアワード<生活習慣病予防分野>」
厚生労働大臣賞 団体部門 優秀賞受賞
丸子中央病院 「職員レストラン・山田シェフのいきいきレシピ」

拝啓

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。また平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。さて、特定医療法人 丸山会(長野県上田市 理事長:丸山和敏)は、厚生労働省が主催する第7回「健康寿命のばそうアワード<生活習慣病予防分野>」において当院の「職員レストラン・山田シェフのいきいきレシピ」厚生労働大臣賞 団体部門 優秀賞受賞したことをご報告します。

これは健康増進や、生活習慣病の予防に関し優れた取組みを表彰する制度です。1次審査を通過し、11月19日(月)厚生労働省にて、プレゼンテーション行いました。有識者、評価委員の審議を受け当院の「職員レストラン・山田シェフのいきいきレシピ」に高い評価をいただきました。今後も、地域住民、職員の健康と地域のしあわせ創りに貢献して参ります。

敬具



トロフィー

■本件に関する報道機関からのお問合せ先 丸子中央病院 経営企画課 北澤・安藤・田中
TEL:0268-42-1136 FAX:0268-42-1112 MAIL:maruko-koho@maruyamakai.or.jp

丸子中央病院専属 山田康司シェフ



1966年 長野県松本市生まれ
20才で東京大学を中退し、「クイーン・アリス」(東京)の石鍋裕シェフの元で修業を始める。皇太子殿下が、北アルプス・常念岳に御登山された際に父親の経営する山小屋で食事担当を任されるなど長野県内でも実績を積む。その後、フランスでの修行経験を経て、帰国後「クイーン・アリス」(東京)で料理長を務める。テレビ番組にも多数出演しており、「料理の鉄人」では、坂井宏行シェフと料理対決をした経験も持つ。現在は、丸子中央病院の「地域のしあわせ創りに貢献する」という想いとシェフの地元への想いが重なり病院専属シェフとして勤務。

丸子中央病院 職員レストラン



「医療・介護を通じて地域のしあわせ創りに貢献する」という理念に基づき、患者さんへ良い医療・介護を提供するために食を通じた職員の健康管理、モチベーションの向上につなげていきます。山田康司シェフが全て職員のランチを手掛けています。

1日に必要な野菜量は350gとされていますが、1食200gの野菜をとることができます。職員には1食500円で提供し、メインディッシュ・野菜各種・コーヒーor紅茶orジュース・デザート付です。1日約120食を提供しています。

病院×スーパーマーケット 食を通して地域の健康を守る 山田シェフの「いきいきレシピ」

丸子中央病院 山田シェフの
いきいきレシピ

かつおのロースト なすとズッキーニ・完熟トマトの重ね焼 水菜のサラダ添え

おすすめ食材
かつおお刺身(たち)

かつおの旬は年に2回。秋獲りの戻りかつおに比べて、脂肪分が少なく臭やかでまったりとした味わいの春獲りかつおを、たっぷりのお野菜といただけるバランスの良いお料理です。※解凍もので適なお楽しみいただけます。

丸子中央病院
管理栄養士
早田 晴美

栄養量

エネルギー…246kcal・炭水化物…14.5g
たんぱく質…24.6g・カルシウム…108mg
脂質…10.0g・塩分…1.2g

かつおをにんにくと一緒に香ばしく焼き、切り分けて食べる料理です。焼き上がりにかかるバルサミコ酢としょろが味を引き締めます。付け合わせの重ね焼はポークソテーなどの料理にもよく合います。

丸子中央病院
専属シェフ 山田 康司

http://www.tsuruya-corp.co.jp vol.02-005

丸子中央病院とスーパーマーケット ツルヤ様との共同企画で山田シェフのいきいきレシピを発行しています。

厚生労働省が2015年に発表した日本人の食事摂取基準改定を受け4月1日にスタートしました。この改定で1日の塩分摂取量も見直されました。レシピは全て山田シェフが考案しており、「食材本来の味をいかして自然と減塩につなげる」という料理法をいかし作られています。レシピには、糖尿病専門医のコラム、管理栄養士が携わり栄養量、ワンポイントアドバイスを記載しています。栄養量には、塩分も記載されており日頃からレシピを活用してもらうことで塩の加減が分かるようになっていきます。

ツルヤ様の全店舗(33店舗)で配布されており、年間を通し約30万枚配布されています。

病院とスーパーマーケットが始めた新たな地域貢献活動です。今後もレシピを継続的に発行していきますので、健康づくりにお役立ていただきたいと思ひます。