

mil·meal

楽しさは
美味しさの調味料

ミルミール

経営理念 ● “ずく”出して みんなの夢にLet's try!

2010年5月号

発行責任者 ミールケア編集室
発行所 株式会社ミールケア
〒380-0921 長野県長野市栗田8番地1
TEL.026-269-8800 FAX.026-269-8813
<http://www.mealcare.co.jp>
<http://www.mealma-ma.com>

連絡先 フリーダイヤル0120-088-348
E-mail : info@mealcare.co.jp

●お客さまインタビュー

仏教の教えに基づいた保育を実践
学校法人天周学園 **若草幼稚園**

業務提携しました!

最高の教育環境で「農と食」のプロを育成
鯉淵学園農業栄養専門学校

●生産者さまインタビュー

早くから、農薬削減に取り組まれています
(有) **ジョイファーム小田原**

みーるマ〜マ

春野菜には、美味しさも栄養価もたっぷり
北信州、春いっぱいの郷土料理

ホテルメトロポリタン長野 レストランアイリス

信州の、自然な素材が奏でる
ヘルスフル・エイジングレストラン『**アイリス**』



北信州 春いっぱい郷土料理

旬の素材をいただく郷土料理は、そこに暮らす人たちの心もからだも癒してくれる、まさに「身土不二」の料理です。春の恵みに感謝！



たけのこ汁

1杯あたり58kcal
●アレルギー：鯖(青背)
北信州特産の根曲がり竹の子を使った竹の子汁。懐かしいと共に、旬の味わいをお楽しみください。

山菜天ぷらいろいろ

1個あたり45kcal
●アレルギー：小麦粉
定番の天ぷらは山菜を多く取り入れています。抹茶塩・カレー塩・山椒塩、お好みでお召し上がりください。

いもなます

100gあたり83kcal ●アレルギー：なし
野沢、飯山方面では、祝儀、酒の席、お茶請けに振舞われる、季節問わず好まれるふるさとの味をぜひお楽しみください。



ふき味噌

100gあたり20kcal
●アレルギー：アレルギー：なし
春を感じるほろ苦い風味が魅力のふきのとう。ふきの芽であるふきのとうはカロテンが約8倍、カルシウムも1.5倍と栄養豊富です。甘味噌と合えた風味をご飯のお伴におひとついかがですか？



にしんと筍の煮付け

100gあたり85kcal
●アレルギー：正油(小麦)
にしんは「春告魚」と呼ばれています。春の食材だけのことには相性が抜群です。素干した身欠きにしんは、IPA、DHAが豊富で、亜鉛などのミネラルも多いのが特徴です。



冷しゃぶサラダ

100gあたり289kcal
●アレルギー：なし
フレッシュな生の玉ねぎと豚肉を合わせると、豚肉のビタミンB1を効率よく摂ることができます。生のたまねぎは、血栓予防にも効果的です。



信州の、自然な素材が奏でる「ヘルスフル・エイジングレストラン『アイリス』」

やわらか食『信州ソフトフードディナーコース』

信州食材をふんだんに使用した、香り・味・風味を追求した“ソフトフード”が登場！



高齢者や咀嚼が難しい方向けのフルコースをご用意いたしました。口当たりやのど越しの滑らかさに細心の注意をしながらも、視覚・味覚を大切にドラマティックなコースに仕立てました。病氣と闘う方、固いものを噛むことができない方、外食がしづらかった方、健康な方…何よりもみんな一緒に外食をして、美味しいものを家族みんなで食べる。そんなお手伝いをできれば幸いです。



お一人様…3,500円 (予約は不要です)

MENU

前菜：人参のパパロアヒトマトのゼリー
スープ：グリーンピースの冷製ポタージュ
魚料理：長茄子コンフィー信州サーモン包み
アメリカンソース
肉料理：信州アルプス牛サーロインステーキ
和風ソース
食事：木島平産こしひかり使用“粥”梅添え
デザート：アイリスオリジナルティラミス風クリーム
チーズ&パプリカシャーベット
有機栽培珈琲 or 紅茶

お客さま インタビュー

学校法人天周学園 | 若草幼稚園 | 園長 黒柳 博仁 様

平成21年1月より、ミールケアの給食を取り入れていただいている長野市にある若草幼稚園様に、園の思いや考え方などをお聞きました。

思いやりのある円満なお人柄の黒柳園長先生を中心に、温かくやさしい心で子どもたちに接しておられる先生方の姿に、私たち給食の立場から見ても勉強になることばかり。これからもよろしくお願いたします。



若草幼稚園について

■ 園の特徴を教えてください。
当園は昭和33年の設立以来、仏教の教えに基づいた保育を特徴としています。誰も一人で生きていくことはできません。皆周りの人々、動植物、自然環境全体と相互依存して、変化(成長)融合しながら生きていくからこそ、自分を取り巻く他者を敬い慈しむことと自分の幸福を実現することは表裏一体である、というのが仏の教えです。この教えに沿う人物像として、「心の美しい人」「行いの正しい人」「誰とでも仲良くなれる人」の3つを目標に生活しています。また、体力と気力を養う「体操教室」、多角的な思考を遊びながら養う「知能教育」、年長児には毎日「英語」の時間があるのも特徴です。

■ 園で大切にしていることは何ですか？
心身共に「楽しい」と感じる事が本当に健康やかな成長をもたらすと思います。自由遊びもカリキュラムに沿った遊びも自らすすんで十分に楽しんでもらうことを大切にしています。



■ どのような子どもに成長してほしいと考えていますか？
「最も豊かな人とは、良い縁を沢山持っている人のことです。」というお釈迦様の言葉が

表わすように、私たちも子供達に広く良き他者とのつながりに恵まれ、自らも良い縁を生み出す人になってほしいと願っています。

ミールケア・給食について

■ 給食を取り入れた理由を教えてください。
食事は生命力そのものに関わると考えています。ところが、最近は「食べる」ことに興味や意欲をあまり示さない子供や、好き嫌いが激しく食品を大切に思わない子供が増えていくと感じ、何かよい方策はないかと考えていたところ、食育という言葉を知りました。そこで、食育による食の大切さを知る場として給食を取り入れました。

■ 給食を始めて変わったことはありますか？
好き嫌がなく、本当によく食べてくれるようになりました。食べている時の落ち着き、集中力が明らかに変わりました。好き嫌いのない食事態度は、他の活動にも同様に向けられることに気づかされました。食品を用意して下さる方、調理して下さる方の心が伝わっているからだと思っています。

■ 給食や食育へのこだわりを教えてください。
食べ物を大切にできる心は他人や自分を大切にする心につながります。食べ物に敬意を持ち、良い行儀でそれを示すことが大切だと思っています。

■ ミールケアに望むことは何ですか？
「みーるま〜ま」へ初めて入った瞬間、職場の皆さんの独特な明るい雰囲気がとても印象的でした。食べ物に対する真摯な姿勢とそれを仕事にしている自信や誇りがその明るさの表れではないかと感じました。この素晴らしい社風をいつまでも大切にしてください。

園長先生への質問です

■ 好きな言葉は何ですか？
“Best Think Honest”
ある会社の社長室の額に書かれていました。出所、正確な意味、英語の正しささえ不明なのですが、なんとなく忘れられず、ずっと惹かれている言葉です。



■ スタッフをまとめる秘訣は何ですか？
ともかく他人と自分に正直でいようと思っています。

■ 人生で楽しかったことは何ですか？
アメリカでの10年の布教師生活。永平寺で若い修行僧と共に暮らした4年間。現在は子供といられる時間です。

本日は本当にありがとうございました。

学校法人天周学園 若草幼稚園

〒381-0043 長野市吉田3-15-4
TEL.026-241-4151 / FAX.026-252-6040

教育理念

1. 仏教精神に基づく、思いやりのある円満な人格の基礎づくりをめざした、徳性の涵養
2. 特別教材「ちえのみあそび」を利用して、知的能力の育成
3. 体育専門指導員による体育指導を通して、運動能力・体力・気力の向上

業務提携しました!

鯉淵学園農業栄養専門学校

財団法人 農民教育協会

この度、茨城県水戸市にある「農」+「食」の専門学校「財団法人農民教育協会 鯉淵学園農業栄養専門学校」様と、ミールケアが業務提携させていただくことになりました。学園は、東京ドーム25個も入ってしまうほどの広大な畑があり、有機JAS認定のトマトやキュウリ、人参など30種類以上の野菜を栽培しながら、食農、食品栄養、環境などの専門的な知識を身につけるための学校です。

今後は、学園で作られた農作物の仕入れや、農園を活用した食農体験の学習の場、ミールケアの職員の教育の場として広く協力をいただきながら、学園様とのたくさんの交流を深め、よりよいサービスにつなげて行きたいと思っております。

素晴らしい学園とご縁に感謝し、今後とも双方が互いに高めあえる良きパートナーとしての歴史を作っていきたいと思っております。

桜の花が咲き始めた4月5日、茨城県水戸市の中心地から南西15kmにある「鯉淵学園農業栄養専門学校」にお伺いし、学園様の施設を見学させていただきました。キャンパスの広さは48ha、農場や教育棟、学生寮などがゆったりと点在していて、その教育環境のすばらしさに感動させられました。



学園について

■ 園の経緯や特徴を教えてください。

48haの学校キャンパスで4haの水田、野菜畑3ha、果樹園1.5ha、ハウス9棟、乳牛150頭などを利用しながら、「種まきから食卓まで」を合い言葉に、学生、教職員一体となって、環境保全循環型社会の創造を目指した食農教育を行っています。将来は、農業を担う実践者・指導者、健康的な食生活の改善発展を担う栄養士・管理栄養士、国際協力推進者などを目指しています。有機野菜畑は1.5haあり学園内の直売所で販売をしています。創立65周年を迎える伝統ある学校です。



■ 園で大切にしていることは何ですか?

人は宝、人の心、人と人のつながり、人の和をもっと大切にしています。食材生産、栄養管理は人の和がないと成り立たないからです。

■ どのような学生に成長してほしいと考えていますか?

人間愛「ヒューマニティ」にあふれ、科学的考え方にもとづいた実践力のある学生に育ってほしいというのが鯉淵学園農業栄養専門学校の教育理念です。

鯉淵学園はこんなところ

茨城県水戸市のはずれにある伝統ある学校です。前身は戦後20年、全国農業会「高等農事講習所」として設立。農地改革に伴い全国農業会が解散となり昭和23年に農民教育協会が農林省の補助のもとで教育事業を引継ぎ、鯉淵学園が生まれました。当時の食糧難を克服し、農村の台所改善、子供の栄養不足解消を達成できる青年指導者を育成することが使命でした。その後、高度成長、大量消費の時代が過ぎ去ってみれば、環境問題、食の安全・安心問題が大きくクローズアップされるようになり、学園が営々と培ってきた食と農に関する知識と技術が大勢の方々にお役に立てる時がきたと確信し、若者の教育に励んでいます。卒業生は7,000名を超し、全国の食・農分野で活躍しています。



ミールケアとの今後の関係について

■ ミールケアに興味をもたれた理由を教えてください。

食育とおして、お客様、従業員様のところに活力を与え、循環型社会創造のために貢献している姿が、自然食レストラン「ミールマ〜マ」の運営から読み取れ、感動しました。学園の「種まきから食卓まで」を実行する上で大いに参考にさせて頂きたいと思っております。

■ 今後ミールケアに望むことは何ですか?

一連のフードシステムの中で、食材調達、加工・調理、配膳にいたる過程において、ユーザーさんに喜んでいただけるような運営のノウハウをぜひ教えていただきたく、これからもできるところから連携を深めさせていただきたいと考えています。よろしく申し上げます。



園芸農場のハウス。全部で6棟、5600m²あり、なす、キュウリ、トマトなどを作られています。



園芸農場の堆肥舎。学内の畜産農場で堆肥化して使われています。



2005年に有機JAS認定を取得され、42アールの有機圃場があります。



畜産農場の風景。乳牛、肉牛あわせて150頭飼育されています。



有機JAS認定圃場。多品目を少量生産。



農畜加工研究室の杉山先生(左側)、学園産のハム・ソーセージはとってもおいしかったです。



ハウス内で育てられているナス千両2号。特別栽培です。



杉山先生の作ったハム・ソーセージ。学園内の直売所で販売されていました。



ハウス内で育てられているキュウリ、オーシャン。こちらも特別栽培です。



学生食堂の風景。学生さんは、食器を自分たちで洗って返却します。



ハウス内で育てられている中玉トマト鈴姫。農業など極力減らした特別栽培です。



いろいろお世話になりました。長谷川准教授、白石助手、内田主事補、大熊准教授



鯉淵学園農業栄養専門学校 学園長 井上隆弘 様 (農学博士)

井上学園長のお言葉

初代学園長の小出満二先生は、国民の幸せは「食足りて礼節を知る」、「農村部に住む人たちの心の平和が保たれていなければいけない」という発想から、当時は新しい言葉であった人間愛「ヒューマニティ」という言葉を使われました。人と人が協力して食と農の発展に寄与できるような人を育てようとしたのです。そして、その中に広い視野と科学的な見方、それに基づいた実践力を身に付けさせたいとしたのです。実践力がこの学園の特徴です。知識と理屈だけでは人々のお役にたてないという教育理念を今でも大切にしています。昭和35年から40年にかけて国民生活が改善されてきました。その頃からまさに我々の努力が実ったの感があり役目は終わったかのように思えましたが、生活環境の問題、食の安全・安心問題が蕩々と噴き出してきました。経済効率優先主義の工業化、化学化が残してきたお荷物なのです。そんな中、私たちは現在、環境保全・循環型・食農一貫教育と称して、学園内をミニ循環型社会ととらえ、その完成のために学生・教職員一体となって活動しています。農場生産物は、学生食堂の食材として利用、また、学園直売所「農の詩」とおして近隣の皆様に喜んでいただいております。学生食堂からの排出物、家畜の糞尿、農作物収穫残滓、果樹剪定剪枝などは上手に組み合わせ、堆肥として、また家畜の飼料として利用しています。学生食堂では学生たちが自分で食器を洗い、食べ残しを分別し計量して生ゴミ堆肥を作っています。生活雑排水に含まれる汚濁成分は学校ビオトープに誘導、浄化、放流しています。これらは、学生たちの行動力がなければ成り立ちません。栄養士を目指す学生たちは農作業の場に触れ、作物の品種や栽培技術の違いによる食材の内容・成分の違いやその利用法を肌で感じています。どうぞ、ご来園をお待ちしております。

鯉淵学園農業栄養専門学校
〒319-0323 茨城県水戸市鯉淵町5965
TEL.029-259-2811 / FAX.029-259-6965
http://www.koibuchi.ac.jp/

生産者さま インタビュー

(有)ジョイファーム小田原 | 長谷川 功 様

ジョイファーム小田原様は、1975年に設立。早くから農業削減に取り組み各種の有機認証を取得されるなど積極的に農業に取り組まれています。温暖な気候を利用して、葉物野菜や果物などを中心に栽培をされており、ミールケアとは長い付き合いをさせていただいています。

●施設紹介や事業内容やスタッフなどお聞かせください

約350m²の敷地に事務所、倉庫、会議室、作業所を構えています。またHACCAPの手法を導入した加工所も所有しています。事業内容は、農産物及び農産加工品の製造・販売。スタッフは社長、専務の他に社員3名、パート1名の構成です。



●理事長さんを紹介してください。

昭和45年みかんの価格が暴落。その頃生協との付き合いが始まりました。そして仲間と一緒に生産と販売を手がけることができる組織の必要性を実感し、バイパス流通すなわち産直を地域の若手と始め、平成5年にジョイファーム小田原を立ち上げました。キウイフルーツでは有機認証を取得、そのほかのみかんや梅、玉葱などの農産物も基本的に減農薬(県の慣行基準の1/2以下)で生産しています。少しでも農薬使用量を減らせるよう日々安全・安心を心がけ、県内外合わせて約8.5haの土地で農業に取り組んでいます。せつがちで短気な所が若干ありますが、企画力・爆発力は相当なもの。そのエネルギーに引き寄せられる生産者も多く、今では100名を超える生産者がジョイファームに入っています。



●どのような生産者がいますか

25歳から86歳までと幅広い年齢層で構成されています。平均年齢は60歳と高いですが、Uターンで戻ってくる後継者も徐々に増えてきており、今後は楽しみです。酒が好き、口は悪い、群れるとちょっと控えめ…、どこの産地の生産者も同じですね。



●どんな種類の野菜ですか、どのような認証を取られていますか

野菜は菜の花とタマネギ。果物はみかん、キウイ、ゆず、ネーブル、はっさく、伊予柑、はるみ、清見、セミノール、ポンカン、デコポン、ゴールドオレンジ、甘夏、日向夏、カラーオレンジ、バレンシアオレンジ、ブルーベリー、生梅などを栽培しています。JASを取得しているのはキウイフルーツ。菜の花・生梅は特別栽培を取得しています。

●どのようなお客様に食べてもらいたいですか。

できるだけ多くの方に食べてほしいです。「おいしかった、甘かった、また食べたい」という言葉を聞きたいために、生産者は毎日畑で作業をしています。ジョイファームの柑橘は有機質100%の肥料を使用し、農薬も神奈川県定める基準の半以下に抑えています。また多くの作物は完熟ギリギリまで樹にならせておいてから収穫していますので、リスクも大きいですが自信作です。

●今後の、「夢」ビジョンをお聞かせください。神奈川県農業のフロントリーダーとして地域農業に貢献したいと思っています。

●世の中に望む事をお聞かせください。日本の国を任せられる、強いリーダーの出現を望みたいです。



立派な実がつきそうな枝も、病虫害が出れば除去。農業は安易に使えません。



(有)ジョイファーム小田原
神奈川県小田原市菅我岸531

キッズ食事サービス 幼稚園視察ツアー開催!

ミールケア営業部の開発本部では、今年度より幼稚園保育園における新規開発の活動を進めています。今、関東地区の幼稚園・保育園の園長先生はじめ、理事長先生を中心とした関係者の方々をお招きし、弊社のモデル園である、学校法人「朝陽学園」認定子ども園様をご見学いただいております。厨房設備や、調理・配膳の実際の様子をご覧いただき、子供たちが楽しく食事をしているところを見学し、試食していただきます。

その後、「朝陽学園」の渡邊理事長先生・徳武園長先生に園の歴史や方針等お伺いし、なぜお弁当から自園給食に切り替えたのか、また数ある業者からなぜミールケアの給食に切り替えたのか等様々な現実のお話を直接お聞きする機会も設けました。その後、ミールケアのコンセプトである、食の「安全」と「安心」を提供する自然食ビュッフェレストラン「みーるま〜ま」で昼食をお取りいただきながら、有機栽培・減農薬栽培の野菜料理を堪能いただき、化学調味料や合成添加

物を極力使用しない料理のバリエーションをご賞味いただいております。また、その後実際の契約農家を訪問、直に生産者の声をお聞きいただき、その場でとれたての作物をご賞味いただきます。(シーズン限定)このような企画を通し、保育園・幼稚園のすべての園児たちに温かく、おいしい給食を、喜んで食べていただき、「おいしかった」のひとことをいただくために、社員一丸となり200%のお客様満足を目指しています。

今回は、千葉県稲毛市にある、学校法人 小林学園 稲毛幼稚園の 小林義昌園長先生にお越しいただきました。



設立37年目の幼稚園で、小林園長先生は2代目に就任して、17年目だそうです。現在230名の園児がおり、給食センターのお弁当をお取りになっているとのこと。今回、小林園長先生が自分自身でおいしさに疑問を感じているお弁当を子どもたちに食べさせていることが、本当に正しいことなのか?と最近悩んでおられたところに、ジャクエツ様からミールケアをご紹介いただき、長野訪問を決意されたそうです。



訪問日:平成22年3月24日
訪問先:学校法人 朝陽学園 認定子ども園
参加者:渡邊理事長先生、徳武園長先生(朝陽学園)
小林義昌園長先生[稲毛幼稚園] 学校法人 小林学園 稲毛幼稚園(千葉県)
勝見取締役営業部長、加藤千葉店長(ジャクエツ)

新しい仲間

初めまして、佐藤病院 売店『みるくてい』です。



昨年の11月にオープンし、4ヶ月が経ち、試行錯誤を繰り返しながら、ようやく軌道にのってまいりました。この売店は、佐藤病院の院長先生が「地域の皆様ならびに、職員の方々のために何かできないか」という想いからスタートいたしました。販売品目は、パン・お弁当・お菓子・飲料・日用雑貨などで、目玉商品は、毎週月・水・土曜日に販売している『焼きたてパン』。お客様は、職員様、外来の患者様、ご近所の方々など。これからも、佐藤病院様並びに、地域の皆様のために努めてまいりたいと思います。



平成22年度、ミールケア新入社員入社式が行われました。

4月1日(木)、今年も社会人一年生が、ミールケアに入社し、「みーるま〜ま」で入社式が行われました。

栄養士14名・調理師5名の計19名という、過去最多数で全員が女性でした。

緊張の中、役員・マネージャー・チーフをはじめ、みーるま〜マスタッフに迎えられ、入社式が始まりました。



まずは、関社長より「入社おめでとうございます。ご縁あってこのミールケアに入社いただきありがとうございます。新入社員に限らず、誰もが気持

ち新たにリセットしスタートする区切りの時です。一緒に頑張っていきましょう。」とご祝辞をいただき、続けてマネージャー・チーフよりお言葉をいただきました。

その後、新入社員代表者より「これから始まる社会人としての日々を思うと、期待と不安で満ち溢れ、身が引き締まる思いです。不況の折、この会社に入れていただきましたことは、とても幸せなことです。この幸せを十分にかみしめながら、大いに労意欲を燃やし、会社の発展のために全力尽くす覚悟です。」と熱意を込め答辞をいただきました。

最後は、みーるま〜マの入口にある大きな「福 顔」の前で、記念



撮影!!～

朝の緊張した顔はほぐれ、みんなにこやかに“笑顔”になっていました。

これから先、色んな困難また喜びもたくさんあると思います。そのすべてが将来、自分の糧になることを信じて、さあミールケアの仲間入りです!!

管理部 小林恵



栄養士研修

3月の栄養士研修は、栄養士としての食材費管理と、「ひな祭り」行事食がテーマでした。

行事食は、かけられる予算との挑戦と、ひな祭りらしい「彩り」、「季節感」、「コストパフォーマンス」などを各自が発表。また、どうしたらもっと楽しんで頂ける食事になるのか意見交換しました。今回は、東信エリアの研修で古平サブマネージャーも参加し、チーフ・調理師としての意見もいただきました。

今後も、学会発表へ向けた研究活動を行い、それぞれの情報を共有することにより、業務の向上につなげていけるよう、研修を続けていきたいと思っています。



事業本部 栄養管理室
部長 橋詰 豊

富士登山、参加者募集中!

H22年度の富士登山の参加者を募集いたします。

今年7月8日(木)、9日(金)の2日間の予定です。

去年は、社長はじめ約22名が富士登山に参加し、無事に頂上まで行く事ができました。途中の苦しい箇所では皆で支え合い、声を掛け合いました。一人では到底たどり着けない...皆がいるからこそ到達できた、そんな登山だったように思います。



- ・参加予定人数は、50名を予定しています。
- ・参加希望の方は事業所毎に本社管理部までFAXください。
- ・参加費...25000円(予定)
- ・締め切り...4月末日まで
- ・問い合わせ...本社管理部:関(友)・郷道まで

社長の日記

「もう一度入院したい病院」

10年前、「通院のストレス」に配慮したホテル並みの施設や最高のサービスをしているという病院があると聞き、無我夢中で行きました。「すげえ〜、でかい、きれいな、ホテルのようだ」「出迎えてくれる、これが病院?」ただただ、たまげたこと思い出します。

そして、今度は実際にドックを受けに行こうと、半年前からの予約で今回実現しました。

長野から車で5時間、ようやく着いた千葉県鴨川市にある鉄蕉会「亀田総合病院」さすがにでかい!

最近、『日本にいちばん大切にしたい会社2』坂本先生著書(あさ出版)で、不況下でも業績を伸ばしているいくつかの企業を紹介しています。この中にこの病院が取り上げられていますので、ますます最高の人気病院なのです。「もう一度入院したい」と患者さんが訪ね、「この病院で働きたい」と医師やスタッフが集まる同病院には、数々の仕

組みと仕掛けがあり、そのベースには「逆転」かつ「シンプル」な発想がありました。それは、常識にとらわれず、患者さんの立場で考えているのです。

有名な話では、この病院の霊安室は見晴らしのいい最上階(13階)にあります。

そうです、「天国にいちばん近い霊安室」のお話です。通常ならば、霊安室は他の患者さんの目が届かない地下や奥まった場所にあるものです。これこそ、まさに逆転の発想。末期がんの患者さんが霊安室を見学した際「死んだらここに置いてほしい」とつぶやいたそうです。

では、なぜ最上階に霊安室があるのか? その理由は「天国にいちばん近いから」と、いたってシンプル。患者さんの立場になってみると、意外と簡単どころにヒントが隠れているのかもしれない。

これまでの業界常識にとらわれない逆転の発想と、患者さんの立場で考えるシンプルな発想の両方が求められるといえるでしょうね。

他に、ドック棟にも発想がありました。それは、数人のドック患者のために、男女それぞれの大浴場があったのです。ここまでやるのかと、これにもびっくりでした。

そして、何よりもスタッフの皆さんはイキイキと活気にあふれた姿、本当に身も心も洗われ「今日はこの病院に来て良かった」としみじみ感じ、オラたちも頑張らねばと奮起したのです。

ミールケア 社長 関 幸博

亀田総合病院



13階霊安室近くからの風景