

## 医療従事者の健康を担う冷凍弁当 無添加、有機栽培の国産食材使用

●真生会富山病院



木の質感を生かしたレストラン「グリーンハット」。吹き抜けの天窓から自然光が差し込む



写真左/トーストやハム、目玉焼きなど充実の内容で人気の「モーニングセット(400円)」  
写真右/飲みやすいオーソドックスなタイプの「オムライス」(700円、サラダ付き)。食べ応えのある「牛丼」(600円、みそ汁付き)は、卵を絡めるとマイルドに  
写真右/2種類のケーキとコーヒーがセットになった「ケーキセット」(400円)は、平日の午後2時以降は200円になる

〒920-8585 富山県富山市下町89-10  
TEL 0766-52-2156  
レストラン 8:30~19:30(L.O19:00)  
土曜 8:30~14:00(L.O13:30)  
日曜、祝日 40席 あり  
※1Fレストランは一般利用可

最良の医療サービスを提供するために、従事する職員も健康でなくてはならない。そんな思いから、真生会富山病院(射水市)のお昼ご飯は健康面に配慮した日替わり弁当が利用されている。届け負うのは、安心・安全の食事を届ける「あんしん弁当」(射水市)。添加物は一切使わず、無農薬や有機栽培の国産食材を取り入れ、栄養バランスにも配慮する。

化器内科の眞野 鋭志医師(52)は「検査や外来、急患などで、お昼の時間帯に食事できないことがある。冷凍弁当は、不意に空いた時間に利用でき、とても助かっている」と話す。事前申し込みが必要な日替わり弁当は、多忙で食べられなかったらもったいないと、なかなか利用できなかったという。チーズケーキやおはぎなどの甘味もあり、疲れを癒やしてくれそう。

本館1階には、一般の人も利用できるレストラン「グリーンハット」がある。木調のおしゃれな店内は、病院であることを忘れそうな心地よさだ。オムライスや丼、種類ながさる、手頃な価格かつ、充実のボリュームというのもうれしい。



冷凍弁当やおはぎなどは電子レンジで解凍できる



写真上/会話を楽しみながら昼食をとる眞野医師(手前左)  
写真左下/写真の冷凍弁当は魚のフライや旬のタケノコなどが盛り込まれた  
写真右下/大きな冷凍庫に弁当やケーキなどが常備されている

# 北日本新聞月刊誌『まんまる6月号』でお弁当を紹介していただきました！