

信楽園病院だより

第193号 平成29年4月1日 発行

〒950-2087 住所 新潟市西区新通南3丁目3番11号 TEL 025-260-8200 FAX 025-260-8199

E-mail renkei@shinrakuen.com ホームページアドレス <http://www.shinrakuen.com>

病 院 食 の 工 夫 メ ニ ュ ー

～嚥下食の紹介～

管理栄養士 熊倉 ひとみ

脳卒中や認知症、加齢など様々な原因で、摂食嚥下障害をかかえる患者さんは少なくありません。肺炎は日本人の死亡原因の第3位ですが(平成27年人口動態統計より)、特に高齢者では、この多くが、誤嚥が原因で起こる”誤嚥性肺炎”といわれています。ここでは、当院で提供している”食べやすさ、飲み込みやすさ”に配慮したメニューを紹介します。

“ソフト食”は、噛みにくさに配慮した軟らかさに調理したお食事です。例えば、白身魚は皮や骨をとり、蒸したり煮たりして、全体にしょうゆあんをかけ、まとまりを良くしています。食材によっては、ミキサーにかけた後、ゲル化剤を使用し再成形するメニューもあります。



【カレイの煮魚醤油あん】



【赤魚の彩り煮魚あんかけ】

”ミキサー食”は、噛むことが難しい方向けに、料理をミキサーにかけ、とろみ加減を調整し、ピューレ状に調理をしています。元の素材の形が分かりづらい欠点がありますが、味付けや、色合いに気をつけて調理をしています。



【スクランブルエッグ】



【青菜のミキサー黄身あんかけ】

信楽園病院では、医師、歯科衛生士、看護師、言語聴覚士、管理栄養士による“摂食・嚥下勉強会～口から安全に食べるために～”を年4回開催しています。座学だけではなく、実技も交えた勉強会となっています。現在、入院中の患者さんと家族を対象としていますが、今後は地域や多施設との連携をはかり、より充実した勉強会にしていく予定です。