

行事食だより

皐月ご膳



《ふつう食》

しらす丼
沢煮椀
野菜しんじょう揚げ出し
やわらかタコの酢みそかけ
フルーツ盛り合わせ



《やわらか食》

しらす丼
沢煮椀
野菜しんじょう揚げ出し
やわらかタコの酢みそかけ
フルーツ盛り合わせ



《ソフト食》

しらす丼
沢煮椀
野菜しんじょう揚げ出し
やわらかタコの酢みそかけ
フルーツ盛り合わせ

ムース状



メニューのポイント

今回の共通食材は「やわらかタコ」「野菜しんじょう」。どちらも簡単に噛んでまとめることができるやわらかさとまとまりがあります。実はどちらも介護食材。野菜しんじょうは一般的なしんじょうよりも弾力を抑え、口の中でのばらけやすさを軽減しまとまりの良い食感になっています。（株ふくなお）

ないとうクリニック複合サービスセンターではむせや誤嚥のリスクとなる、「きざみ食」は提供せず「やわらか食」で対応しております。



野菜しんじょう

やわらかタコ



たかがスプーン、されどスプーン

食事をスムーズに摂取するためにはスプーン選びも重要です。

嚥下障害のある方には小さめで、スプーンのボウル部が浅いものがおすすです。大きなスプーンでは食物をすすってしまう可能性があり、呼吸の乱れからむせを生じることがあります。

「口に入る量」と「一回で飲み込める量」は違います。たくさん口に入れてしまうと、飲み込めずに溜め込んだり、窒息の原因になってしまふことがあります。小さめのスプーンを使うと、スムーズに飲み込むことができるようになります。 ※食べる機能には個人差があります。

※食べる機能には個人差があります。



食事介助に不向き



食事介助におすすめ