



行事食だより *敬老の日* 2020.9 vol.10



《ふつう食》

赤飯 すまし汁
天ぷら・西京焼き
炊き合わせ
うざく風
紅白しんじょう
ぶどう・柿

《やわらか食》

赤飯 すまし汁
天ぷら・西京焼き
炊き合わせ
うざく風
紅白しんじょう
ぶどう・柿

《ソフト食》

赤飯粥 すまし汁
天ぷら・西京焼き
炊き合わせ
うざく風
紅白しんじょう
ぶどう・柿

ムース状

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。

HPでは、食事への取り組み
がご覧いただけます

ないとうクリニック 食事



市販の介護食は安全？

今回の行事食で使用した「信田巻」。実は介護用の食材です。
そもそも「信田巻」は挽肉を練って野菜とともに油揚げで巻いた
もの。けれど、「油揚げ」も「ひき肉」も口の中でばらけやす
い食材で、高齢になると食べにくくなるもののひとつです。こ
の介護食の「信田巻」は口の中でばらけやすい食材を食べやす
く加工してありますが、介護食材といっても食べ方によっては
危険になる場合もあります。

たとえば、ひと口で入る量が調整できない人には、安全な介護
食でもひと口大に切らなければ、丸ごと口に入れて窒息につな
がる危険性もあります。水分でむせる人には煮汁にとろみをつ
けなければ食べる途中でむせてしまうかもしれません。

**安全な食事は食形態だけの問題ではありません。食べ方や食
べる環境も重要な要素です。**

その人がどんな風に食べているのかを確認した上で、安全な食
材を使用すると、よりおいしい食事提供につながります。

(株)ふくなお 信田巻



一口量が調整しやすい
ようにカットすること
も必要