



ムース状

見た目はほとんど同じ。けれど、やわらかくて食べやすい。

《ふつう食・やわらか食・ソフト食共通》
のり巻き・いなり
つみれ汁
よせゆばけんちん揚げ煮
ほうれん草ゆず和え
煮豆（うずら豆、うぐいす豆）



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

ご飯



ゼラチンご飯



お粥のムース



よせゆばけんちん
揚げ煮

かみ切りにくい海苔は使用せず、青のりを使用
普段お粥の方には「ゼラチンご飯の酢飯」
ソフト食の方にも目でも楽しめるよう工夫しています

のり巻き・いなり



食べやす
さの
ポイント



介護食材の「よせゆばけんちん」
はふつう食、やわらか食の方にも
食べられるやわらかさ。

おやつはかわいい
鬼のカステラ



噛む力をみきわめよう その2

先月に引き続き、家族や周りの人たちが噛む力を見るためのポイントをお伝えします。噛む力にあった安全な食事を食べることで初めて栄養を摂ることができます。



③歯の状態から



残っている歯の位置で噛む力が違う

例えば自分の歯が2本しかない場合、上下かみ合う場所には1本ずつある場合と、上に2本ある場合では入れ歯を入れた時に、噛む力が全く異なります。1か所でもしっかり噛みあう歯があれば力強く噛むことができます。



④食べる様子から



食べる様子を見ることで食べにくさの原因を探ることができます。次のような場面を見ることはありませんか？

- ★噛まない…
- ★むせてしまう…
- ★口の中に残ってしまう…
- ★食べこぼしてしまう…



これは入れ歯の影響だけではありません。認知機能やお身体の状態によっておこる場合もあります

今回はその原因と対応について説明します

