



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》（ ）内はやわらか食

桜ごはん・すまし汁

天ぷら【エビ、かぼちゃ、タケノコ（里芋）、しいたけ（しいたけやん）】

茶わん蒸し・キャベツの酢の物・いちごババロア

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

同じような見た目に仕上げる工夫

ないとうクリニック 食事

## やわらか食

繊維質のタケノコの代わりに里芋、  
しいたけはしいたけやん使用。か  
ぼちゃも一度蒸してから揚げるこ  
とで硬くなりません。

いちごババロアのいちご  
はハートにカット。

## 天ぷら

## いちご ババロア

## ソフト食

ムース状の食材をさっと  
揚げた後、煮ることで衣  
が軟らかくなります。

ソフト食のいちごも  
ハートです

## 茶わん蒸し

茶わん蒸しは中の具を変  
えることで対応。

# 口の中に残ってしまう場合

「噛んだ食べ物」が口に残っているのでしょうか？

「噛む前の食べ物」が残っているのでしょうか？

噛んでいる様子だが口に食べ物が残る  
ずっと噛むような動きがみられる

舌がうまく動かない・どうやったら  
飲みこめるかわからない

様子を見ながら  
声掛けする

Point

**誤嚥しにくい料理にする**

飲み込む力が弱い方には、あんかけやとろみがついたもの、ゼリーやプリン状のものにすると弱い力でものみ込みやすくなります

そうめんの  
ゼリー寄せ

シチュー、カレー  
あんかけ料理

食べ物が口に入っても  
噛む様子がない？

食べ物だということが  
わからない

目覚めている時間  
に食事をする

Point

**認識しやすい料理にする**

おにぎりなど手にとって食べるものは食べていることを認識しやすいようです。冷たく冷やしたものも食べるきっかけになるようです。

ゼリー・プリン

フレンチトースト  
サンドイッチなど