



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》
ゆかりごはん・かきたま汁
かつおのたたき・野菜の白和え
とうがんの炊き合わせ・白桃ようかん



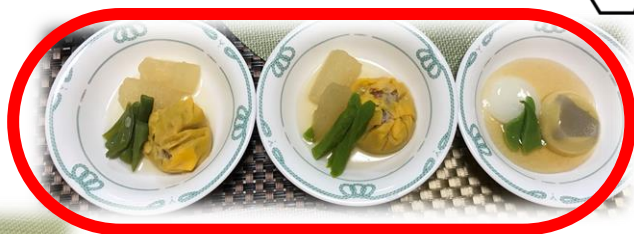
ないとうクリニック複合サービスセンターでは
むせや誤嚥のリスクとなる、「きざみ食」は提供せず
「やわらか食」で対応しております。

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



炊き合わせの茶巾は噛む力が弱くなった方にも楽しめる介護食材の「ごぼう茶巾」を使用しています



おやつは「あじさいゼリー」
手作りです！

見た目はほぼ常食…だけど「やわらか食」
「噛んでまとめる」ことに配慮したお食事です。



食べこぼしてしまう場合

「食べる前」にたべこぼしているのでしょうか？
「食べているとき」にたべこぼしているのでしょうか？



口に入れるまでにこぼしてしまう
口に入れるときにこぼしてしまう

噛んでいるときにこぼしてしまう
飲み込むときにこぼしてしまう

手をうまく動かせない
手と口の連携がうまくいかない



唇が閉じない



使いやすい食器にする
機能に応じて工夫された介護用の食器を使うことで食べこぼしを減らせます

唇をきちんと閉じる

飲み込む瞬間に口からこぼれることが多いため、唇をきちんと閉じてから飲みこんでもらうようにします。
とじにくい場合には本人や介助者が手で口を閉じるのを手伝っても良いでしょう

Point



● **口に運びやすい料理にする**
ひとくちで食べられる大きさに切ったり、フォークで刺しやすくしてみましょう。

● **手でつかんで食べられるものにする**
直接手でつかんで食べられるものにしてみましょう
※噛む、飲みこむ力を確認しましょう。



Point

● **口からこぼれにくい料理にする**
とろみをつけたりあんかけにしたり、口からこぼれにくくしましょう

● **口に入れる量を少なくする**
いちどに口に入れる量が多くならないように、スプーンは小さめのものを使うようにしましょう。

