

栄養科だより



2016年11月

近頃は、朝晩寒さを感じるようになってきましたね。
気温差が激しいので、体調に気を付けましょう。
さて、11月号は、副食の食形態について取り上げます。

●副食の形態分類

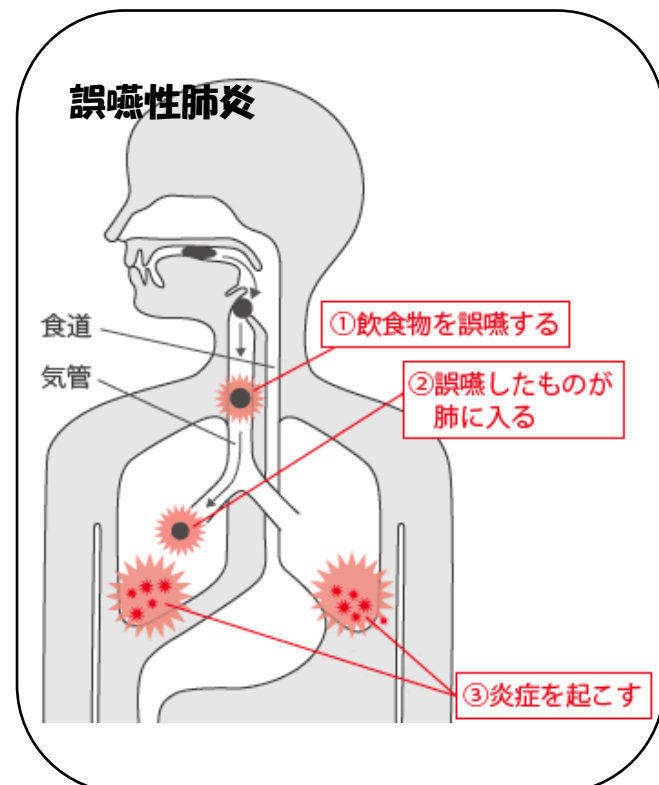
常菜	そのまま ※食材の制限なし
常菜刻み	一口大
常菜極刻み	みじん切り

●常菜に関して

常菜刻みは、噛み切ることでできない方が適応となります。ですので、食材は一口で口に入れられる大きさに切ることが基本です。

現在、北棟で、常菜刻みの検食を行い、切り方、大きさ等について検討中です。

今後、規定を作成し、より食べやすく安全な常菜刻み食の提供を目指します。



軟菜	一口大 箸で簡単に切り分けられ、スプーンの背で簡単に押しつぶせる軟らかさ ※硬いものなど食材の制限あり
軟菜極刻み	みじん切り
ミキサー	粒のない均質なもの

●軟菜に関して

軟菜は、噛むことに問題のある方が適応となります。軟菜極刻みは、噛むこと、飲み込むことに問題のある方が適応となります。

特に飲み込むことに問題のある方は、トロミ食やミキサー食になります。食べ物をばらけないようにまとまりにして飲み込みやすくしています。

当院では、軟菜、軟菜極刻みを召し上がっている方のほとんどが高齢の方です。

個人差がありますが、高齢になると噛む力、飲み込む力などが徐々に衰えていきます。これらの力が衰えてくると、硬いものと柔らかいものの混合されたものや水分と固体の混合されたものなどが飲み込みにくくなっていきます。誤って気管に入ってしまうなどして、肺炎を起こす危険性もあります。ですので、軟菜はより安定したものを提供する必要があります。

現在、南棟で、標準化のため(誰が作っても同じようにするため)、調理指示表を作成し、それに沿った調理をお願いしています。

献立上、軟菜に適さない食材が使用されているのも現状です。こちらの改善も進めていきます。軟菜の食材の切り方や調理法で良いアイデアをお持ちの方は是非教えていただければと思います。