

嚥下困難な方へ刻み、すり潰し食の提供



入れ歯が合わない、噛む力が弱くなり、丸ごとだと嚥下に支障をきたしてしまう方の為に普通食をすべて刻みにしました。栄養は普通食の方と一緒にです。

見た目も調理する方が工夫して出しています。

食べれないのではなく食べる工夫で栄養を摂る工夫をしています。



嚥下困難な方の為にここまですり潰しをしました。高齢者用フードは使わず手作りのものをすりつぶしています。パサつく食品には、片栗等とろみのあるものでひと工夫しています。



嚥下困難な方の食事の工夫

肉料理・・・ほどよい脂身のある薄切り肉がよい。ハンバーグは煮込みにするとパサつきがなくなる。

魚料理・・・魚のあんかけ、甘辛のたれに絡ませる。煮込む、蒸すとよい。塩焼きにする際30分辛めの塩分につけ、水分を拭き取る。焼く時に少し塩をふり、焼くとほどよい塩分水分で身が柔らかくなります。

野菜料理・・・口の中でバラバラになる食材は粘りのある食材と混ぜる。瓶に入ったなめたけと青菜を混ぜるなど

2011年度訪問介護、ヘルパー研修会を参照（年1回調理実習の研修会をしています。）