

NSTだより

さめき市民病院
NST&嚥下治療センター
発行:2018年11月 VOL.22

今月の編集担当：
嚥下治療センター



年齢を重ねた方への食具の工夫



食事は人に手伝って貰うのではなく、自分で食べてこそ「美味しい」と感じるものです。手の力や見る力が弱ってきても、ちょっとした工夫をすることで、自分で食べることをサポートすることが出来ます。今回は、食器や食具などの工夫についてご紹介します。

● 滑り止めマット

食器が動いて食べ物をすくいにくい場合に使います。ランチョンマットのように食器の下に敷きます。



● すくいやすいお皿

片方が土手のように深くなっており、スプーンですくい取りやすくなっています。



スプーンですくいやすいカーブがついています。

● むせにくいコップ

すり鉢状になっており、上に向いて飲まなくてもいいようになっています。



● スプーン

柄の長さ、ヘッドの角度や大きさ深さに注意して選びましょう。スプーンを噛んでしまう方は、シリコン製のものもあります。

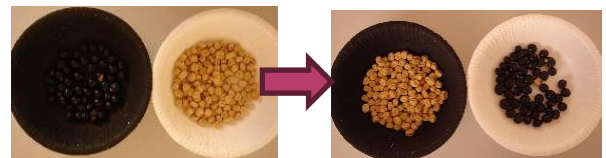


● つかみやすいお箸

先がばねになっていて箸先がそろうようになっています。右手用、左手用があります。

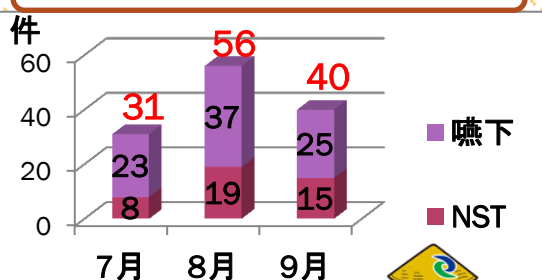


● **食器の色**：食器と中身の色のコントラストを変えると、食材が見えやすくなります。

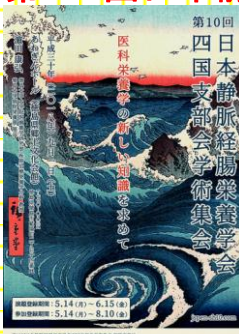


編集担当：言語聴覚士 名出美紀

月別栄養サポートチーム加算件数



● 第10回日本静脈経腸栄養学会地方会に参加！



2018年9月1日に第10回日本静脈経腸栄養学会四国支部会学術集会在徳島県で開催されました。梶川臨床検査技師、木村管理栄養士、木下管理栄養士が参加し、「医科栄養学の新しい知識を求めて」をメインテーマとした様々な病態に対しての栄養アプローチを学ぶことが出来ました。

