

NSTだより

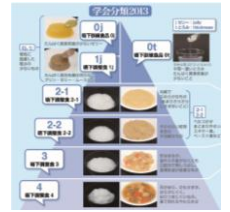
さぬき市民病院
NST&嚥下治療センター
発行:2019年11月 VOL.25

今月の編集担当：
嚥下治療センター



嚥下食調整食2-1を作ってみよう!

摂食・嚥下機能が低下した患者さんや高齢者の方々にも自分の口で食事を食べられるよう工夫した食事が、嚥下調整食です。ミキサー食にとろみをつけた「2-1」の作り方を紹介します。



魚料理の場合



①の骨を除く



②ミキサーでペースト状にする。

煮汁を入れると回しやすい。

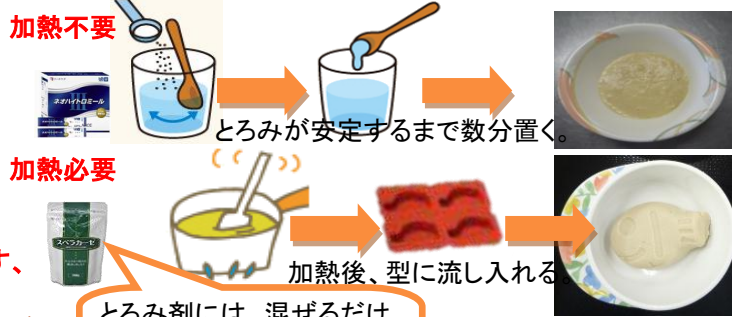
とろみをつけてもむせる、飲み込みが難しい、という場合は、とろみの量を多くするのではなく、ゼリーにするのも一つの方法です。



※材料別に分けて作ると、彩りが良くなります。



③とろみ剤を入れる。



とろみ剤には、混ぜるだけの物と、加熱が必要な物があります。

④できあがり!

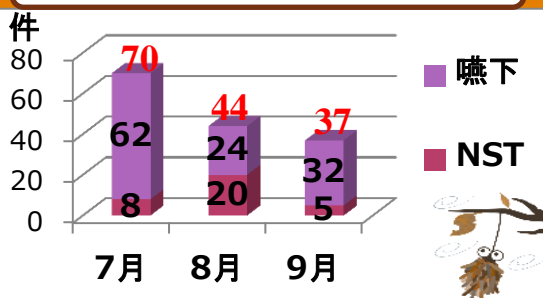
★ミキサーにかける必要の無いお茶やジュースなどの液体食材は、その都度必要分を作るようにしましょう。
★嚥下食は冷凍すると、解凍後離水し、物性が変わってしまいます。とろみをつける前の料理を一食ずつ小分けにして冷凍するか、冷凍に対応したとろみ剤を選んで使用しましょう。

嚥下調整食 2-1 は、均一でなめらか、べたつかずまとまりやすい状態にする必要があります。形が変わりにくい、または喉に貼りつくような食材は、嚥下調整食にはむきません。気になる食材がある場合は、医療スタッフに相談しましょう。



編集担当：管理栄養士 木下亜紀子

月別栄養サポートチーム加算件数



●香川県国保地域医療学会で発表しました。

8月18日にパールガーデンで、名出言語聴覚士がシンポジウムに参加し、「入院患者における食の工夫」について発表しました。高齢者は疾患だけでなく多くの問題を併せ持っており、解決には各職種の視点が必要であることと、当院のチーム活動と実際の介入例を報告しました。

●嚥下リハビリテーション学会に参加しました。

9月6-7日に新潟で開催され、当院から2名参加しました。

