

“口から食べる”をサポートする



～目で楽しめる行事食に挑戦！～

栄養管理室

多くの施設で、摂食嚥下障害*を持つ患者さんへの食事の工夫が、積極的に行われています。

二戸病院栄養管理室でも、食べやすく、安全な治療食の提供につとめています。

今回は、摂食嚥下障害を持つ方へも同様に、目でも楽しんでもらえて、おいしく食べて頂ける行事食への取り組みについてご紹介します。

県外で開催された研修会へ参加し、他の病院や他施設で行事食を提供していることを知り、私たちも取り組んでみようという意識が高まりました。患者さんに旬の食材と季節感を味わっていただきたいとの思いから、ちらし寿司な

どに挑戦し、患者さんに提供しました。これまでは、主菜のみの提供でしたが井風にしてお粥も酢飯のように味つけし、具とともに食べていただいたところ「ちらし寿司みたいだ！」との感想をいただきました。

病棟訪問をする事により、ご家族の方から「おいしい！」「食べやすい！」「家でも作ってみたい」といった意見を聞く事が出来ました。私達は栄養サポートチームの一員として安全でおいしく食べていただく支援をする役割を担っていると考えます。今後も、治療の基本となるための食事作りにつとめていきたいと思えます。



ちらし寿司です。



七夕の
そうめんです。



*摂食嚥下障害とは、疾病や老化などの原因により、飲食物を嚙むことや飲み込みが困難になる障害をいいます。通常は嚙んだ食物を食道へと送り込みますが、複雑な運動に関わる神経や筋肉に何らかの障害が生じた場合です。

