

5月 栄養だより

本院の嚥下食

No.2 2024.5

前回に引き続き今回も当院のお食事を紹介したいと思います。
 当院では咀嚼や飲み込みの不安な方に向けて嚥下食を提供しています。
 少しでもお食事を安心安全に楽しんでいただけるように工夫しています。

軟菜食

食材を圧力鍋で加熱したり、硬いお肉はムースやゼリー状の食材に代替したりして対応しています。
 《トロミ》なし 《硬さ》歯茎で噛める、容易につぶせる



軟菜キザミ食

軟菜食で調理した食材を細かく刻んでいます。
 《トロミ》なし 《硬さ》舌でつぶせる 《大きさ》1mm角程度

軟菜キザミトロミ食

キザミ食に嚥下調整食品を添加してトロミをつけ、まとまりやすくしています。
 お粥も酵素剤を用いてゼリー状のお粥にしています。
 《トロミ》中間～濃いトロミ 《硬さ》舌でつぶせる、飲み込み時にばらつきにくい。



軟菜ミキサー食

軟菜食をミキサーにかけなめらかにし嚥下調整食品を添加しています。
 お粥に酵素剤を添加しミキサーにかけ、なめらかなゼリー粥にしています。
 《トロミ》中間～濃いトロミ 《硬さ》スプーンですくえて均質でなめらか、まとまりが良い

◎今月のレシピ

5月の行事食を紹介します

- ・山菜ごはん
- ・エビフライ・チキンステーキ
- ・コールスローサラダ
- ・緋鯉の和菓子

エネルギー 737Kcal タンパク質 26.9g
 脂質 24g 炭水化物 105g
 塩分 2.9g



弘愛会病院では栄養相談を行っています。

○個人栄養指導

患者様一人一人に寄り添った実践しやすい食生活をお伝えするよう心がけています。

月～金 9:00～16:00

土 9:00～11:30

※栄養指導は予約制ですが当日の相談も可能な場合があります。

ご希望の方は、担当医または看護師にご相談ください。

弘愛会病院 栄養課