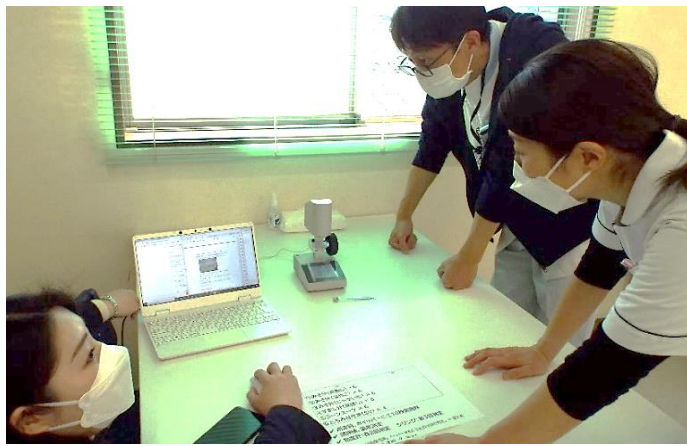


はせだより

広報



▲全国にわずか6台しかない、超貴重な器材をお借りして計測しました！



▲お茶やすまし汁などのサンプルを用意

栄養・調理科、とろみ計測を実施しました

◆「安全なお食事」は日々の調整と確認が大切です

当院では、定期的にとろみ計測を行っています。今回は、「ニュートリー株式会社」さまのご協力により、全国で約6台のとても貴重な「粘度計」を用いた計測を実施しました。嚥下^{えんげ}が難しい方は、「液体による誤嚥^{ごえん}」のリスクが高く、とろみをつけることで流れが調整され、リスクの軽減につながります。そのため、患者さまの嚥下状態に合わせて調整できるように、

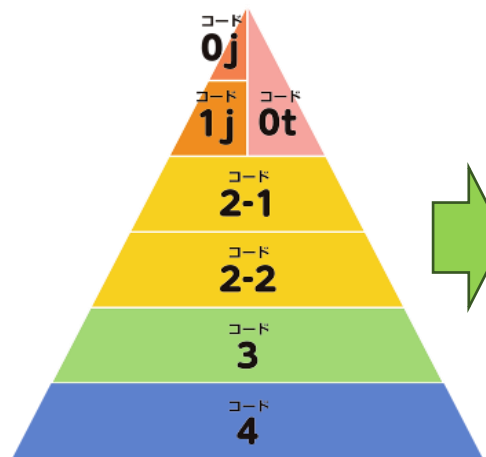
常に適正であるかを確認することが大切です。今回の粘度計を用いた計測で、適切にとろみの提供ができていることを、改めて確認することができました。今後も、患者さまが安心して召し上がっていただけるように努めてまいります。

みやた まなみ
ニュートリー(株)宮田 愛美さま
にご協力いただきました▶



◆「嚥下食ピラミッド」についてご紹介します

「嚥下食ピラミッド」とは、嚥下・摂食^{せつしょく}のレベルに応じて食事を分類し、「食物形態の条件を基準化」して品質を管理しやすくしたものです。患者さまの状態に合わせて段階を変え、機能回復を図ります。



- 0j ゼリー状 たんぱく質がない(次段階→1j)
- 0t 中間～濃いとろみ たんぱく質が少ない(次段階→2-1)
- 1j ゼリー・プリン・ムース状 たんぱく質の含有量は問わない
- 2-1 ペースト、ミキサー食 均一でなめらか、さらさらしすぎない
- 2-2 ペースト、ミキサー食 やわらかい粒等を含む不均質なものの
- 3 ソフト食 形があるが、口腔内で押しつぶし、食塊形成ができる
- 4 軟菜食 形があり箸やスプーンで切れるが、ばらけやすさやかたさ、貼りつきやすさがない

※「嚥下調整食分類2021(食事早見表)」を一部改変して紹介しています。

季節の「行事食」紹介コーナー

当院は、日々の「食事」も治療の一環だと考えています。移り変わる季節の空気感や小さな驚きをお届けできるように、工夫を凝らしています。療養に努めるみなさまの支えになれるようにこれからも邁進してまいります。



▲今回のデザート考案者
いしかわ あや
石川 彩矢/調理師



♡バレンタイン

「愛」を伝えるイベントにぴったりの、ハートが散りばめられた御膳です。デザートの「チョコのテリーヌ」はなめらかに仕上げ、ハート型の苺を添えました。料理からお品書きまで「愛」に溢れたお食事となりました。

◀ひとつずつ「まごころ」をこめてハートで飾り付け



♡お刺身の盛り合わせ

まぐろと鯛、ブリの盛り合わせです。鯛とブリは「昆布締め」にし、余計な水分を取り除くことで身が締まり、昆布の旨みで深い味わいとなりました。患者さまからは「病院でお刺身が食べられるとは思わなかった」と喜ばれました。

◀昆布の旨みにより、元の刺身とは異なる味わいを楽しめます



♡ひなまつり

春を代表する行事である「ひなまつり」は、彩り豊かな「ちらし寿司」でお祝いしました。デザートの「苺シフォンケーキ」は、ふわふわの生地と苺の香りが楽しめ、春の訪れを感じるお食事となりました。

◀春らしい、彩り豊かな御膳になりました

◆「ひな人形」の正しい名称をご存知ですか？



ひな人形の名称として有名な「三人官女^{さんにんかんによ}」や「五人囃子^{ごにんばやし}」は童謡の影響もあり、ご存知の方が多いですが最上段の人形は「お内裏様^{だいり}」と「お雛様^{ひな}」ではありません。「お雛様」は“ひな壇全体の人形”を指し、「お内裏様」の内裏は「天皇の宮殿」を意味します。よって、最上段の2体は天皇と皇后を模した「内裏雛^{だいりひな}」と呼ばれるそうです。(事務員R)

入院・転院のご相談

<空所情報>※3/16現在
回復期病棟(0床) 療養病棟(2床)
ホームページで確認できます

医療法人社団誠和会長谷川病院
■地域連携部(MSW):渡邊、山本、安部
TEL:043(444)0137
FAX:043(444)0257
HP:<http://www.hphasegawa.or.jp/wp/>

