



高齢者食に対する 取り組み

栄養課長 犬塚 昭代

食べることの大切さ

門司松ヶ江病院は、精神科全般を診療科目としており、特にものわずれ外来を標榜し、認知症の専門治療を行っています。老人性認知症疾患治療病棟では、専門的な医療と手厚い個別看護・介護を短期集中的に提供しております。また、認知症デイ

ケアでは、主に食事・排泄・入浴・更衣などの生活技能訓練や軽い運動、レクリエーションなどのリハビリテーションを行っています。
日々の生活の中で、皆様がとても楽しみにされているのが食事です。当病院の栄養課は、開院当時より「患者様第一の食事作りを真心込めて行

う」という基本理念のもと、患者様に「おいしく、楽しく食べていただくこと」を目標としています。食べることは生きるための活力を生み出し、治療効果をあげることができま

高齢者食としての工夫

咀嚼、嚥下に対する調整

食品の素材は軟らかいものを使用します。また、水分の多いものはゼリー状やくず湯状にしたり、とろみ調整剤を使用し粘度調整をします。

食べやすい形態調整

主食については、ご飯やお粥を軟らかくしたものなど数種類を準備します。また主食をおにぎりにするなど、見た目の変化もつけています。副菜については、軟菜を使い、きざみ・みじん・ペースト状にします。

食材に対しての形態調整

野菜やフルーツなどはスライス状のものから、とろとろ状のものへ調

整します。

視力が低下している方への配慮

料理を分かりやすくするため、黒い食器を使用します。

自力摂取の工夫

自助具を使用し、なるべく患者様ご自身の力で食事ができるようにします。

旬の食材を使用

月2回の行事食として、写真のようない季節ご膳やバイキングなどを提供します。



今後の取り組み

現在、食事時間には病棟を訪問し、患者様の表情を見たり、喫食状況の把握に努めています。医師を中心に他職種との連携をはかり、栄養改善が必要と思われる患者様に対して、個別の栄養管理計画を実施しています。今までの生活習慣からくる嗜好や、病態を考慮した食事を提供し、安全に経口摂取ができる食事の形態調整に配慮します。

これからも「患者様第一の食事作りを真心込めて行う」という基本理念を大切にして、患者様の食生活向上のため、日々努力してまいります。



咀嚼困難な方の食事形態

素材には軟らかいものを使用する
か
噛みやすいように切り目を入れたり、
食べやすい大きさに切る(かくし包丁など)
軟らかく仕上げるために加熱時間を長くする
調理したものをつぶす
素材そのものをすりおろす、
又はすりおろした後で調理する
寒天、ゼラチンでゼリー状にする

食事介助のポイント

- 寝たままではなく、上体を起こして
- 上から食物を落とし込まないように
- 口唇を閉じて食物を取り込むように
- 一口の量が多くなり過ぎないように
- 水分補給に気をつけて
- 水分でむせる時はとろみをつけて
- 本人の食べるペースに合わせて
- どんどん口に押し込まないように注意
(特に認知症の場合)
- 食後もしばらく状態を起こしたままで

咀嚼、嚥下しにくい食品

液状のもの

お茶、ジュース、味噌汁、スープなど

酸味の強いもの

酢の物、柑橘類、ソースなど

粘りの強いもの

もち、団子など

パサパサしているもの

パン、カステラ、きな粉、味付けのり、茹卵の黄身、葉物

繊維の多いもの

生野菜、牛蒡、蓮根、たけのこ

噛み切れないもの

いか、たこ、かまぼこ、こんにやくなど

咀嚼、嚥下しやすい食品

とろとろ状のもの

山芋、おくら、すりおろしたもの

クリーム状のもの

飲むヨーグルト

プリン状のもの

プリン、ムース、豆腐、茶碗蒸し

ゼリー状のもの

煮ごり

口腔内でとけるもの

アイスクリーム、冷たいゼリー

口腔内でくずれるもの

ヨーグルト

粥状のもの

ポタージュ状のもの