

8月13日、毎月めぐみ在宅クリニックで開催されている在宅栄養サポートチーム(NST)の勉強会が行われ、当社管理栄養士が嚥下食の紹介を行いました。

今回の勉強会は、ミキサー、ペースト、ピューレ状食品をテーマに行われ、嚥下食作成の実演では、ご家族の食事(コーンスープ、カボチャの煮物)を、ほんのひと手間でペースト状になる方法をご紹介します。参加された皆さんに、市販の介護食コーンスープと、手作りで再現したコーンスープ、かぼちゃペーストの試食をしていただきました。

手作りのコーンスープ、かぼちゃペーストは、ともに5分程度時間がかかりますが、試食された皆さんには「おいしい!」と好評でした。また、市販の介護食コーンスープは、味や香りが手作りのものより強く、高齢者の好みに応じた作りになっていることを、再認識出来ました。

「私の中で、介護食はあまり美味しくないというイメージがありました。しかし、私たち管理栄養士は、どうしたら、美味しく楽しく食事ができるかを考えなければいけません。患者様の育った環境、嗜好等を考慮し、「美味しい」と言っていただける、患者様に適した食材、食感を今後も検討したいと思っています。

今回の勉強会で、皆さんが美味しいと言って常食とは形態の変わった試食品を残さず食べてくださったことが素直に嬉しく、今後も頑張っていきたいと思います。」

と、当社管理栄養士は話しています。



