

父の日を忘れてもらっちゃ困るよ!

父の日の昼食は中華ランチ。男性にはビール(?)がきましたよ



本当は逆さにしてもこぼれない「見た目ビールなりんごゼリー」男性ご利用者がみなさんビールを飲むわけではないので、全員食べられるゼリーを準備しました。本物ではないけど皆さんに喜んでいただけましたようです



ごはん新聞 7月号 (6月6日発行)



①ナスはよく洗い、皮を所々剥き、1cm厚の半月に切る



②フライパンに油を熱し、ナスを炒める。

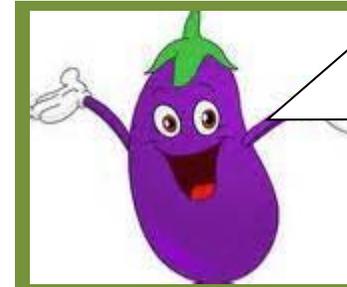
③調味料はあらかじめ併せておき、炒めたナスとよくからませる

④千切りして水でさらしたシソとみじん切りにしたみょうがを上から飾り出来上がり

※彩りで枝豆を加えてもおいしくできます

特別養護老人ホーム
かたふち村
管理栄養士
山田 由貴

野菜をもう一品		なすのからし味噌和え	
材料	なす	みそ	大さじ1
	サラダ油	砂糖	小さじ2
		みりん	小さじ1
		練り辛子	適量
		しそ	適量
		みょうが	適量



手軽に作れるナスとみそを合わせた料理。暑い時には辛子がいいアクセントになります。辛さは調節してね

七月の食の予定

七夕松花堂弁当 七月 七日

ローソン移動販売 七月十六日

喫茶 ※日程は調整中です

～高齢者の肺炎の原因にもなる「嚥下障害」とは？～

■食べるということを分けて考えよう

- 第1段階 食べ物を認識し、形やかたさ、温度等判断する
- 第2段階 口に入れ、咀嚼（そしゃく）しながら唾液と混ぜて食べ物を飲み込みやすい塊にする
- 第3段階 舌を動かし、まとめた食べ物を咽頭（いんとう）に移動させる
- 第4段階 咽頭に送り込んだ食べ物をごっくんと飲み込み食道へ移動させる
- 第5段階 食道のぜん動によって胃の中に食べ物を送り込む

この中で、特に第4段階の飲み込みがうまくいかないことを「嚥下障害」といいます。食べ物と共に口の中の細菌が、うまく食道に入らず、気管を通過して肺に入ることによって、肺炎になります。

※高齢になると上記のいずれか又は複数の段階で何らかの問題が発生していることがありますので、その方にあった食事内容で提供することが大切になります

■私たちが目指していること

口から食べることが困難になっても、いろいろな職種が関わることにより、自分の口から食べる楽しみが継続できるようお手伝いしたいと思っています



口から食べる楽しみの支援

かたふち村では、協力歯科として「角町歯科」に来ていただき、ご利用者の口の中の衛生管理を行っております。義歯の調整や歯周病の治療に加え、6月より「口から食べる楽しみの支援を」と、ドクターによる嚥下評価や※嚥下障害がある方には食事観察を行うこととなりました。まだまだ、始めたばかりの取り組みですが、専門職が加わることで、さらに、安全でおいしい食事提供ができると期待しています。

食事観察後の会議。23項目のチェックと食事形態や食べ方など多職種で確認し、意見交換をしているところ。



評価は水のみテストなどで、きちんと飲み込めるかを聴診器などで確認します。

