

褥瘡委員会

栄養だより

わかたけ南の食事は
5 形態に分かれています。

常食

きざみ食

軟菜食

ソフト食

ミキサー食

軟菜食(嚥下調整食 4)とは

歯や義歯がなくとも口腔内でも押しつぶせる固さ



硬くて噛みにくいもの、ぱさつくもの、張り付きやすいもの、べたつきが強いものなどは食べやすい食材に代替して調理しています。

代替の例

固くて繊維が多いごぼう



いんげんを代用



弾力があり噛み切りにくいかまぼこ



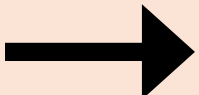
やわらかかまぼこ



(舌と上顎で押しつぶせる固さのかまぼこ)

調理の例

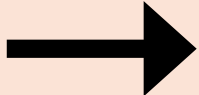
弾力がありまとまりにくい竹輪



焼き目を取り除く



パサつきのある食パン



フレンチトースト



栄養と食べやすい食事の両立を心掛けています

