

病態と食事を考えよう

第1回摂食・嚥下の仕組みとトロミ調整食品について研修レポート

第1部：嚥下困難とは？ 嚥下の仕組みと嚥下困難についての講義

嚥下困難はどうして起こるのか？その対策は？

新 スルーキング



第2部：とろみを体験するワークショップ

そのままでは飲み込みにくいお茶や牛乳がとろみをつけることで
飲み込みやすくなることを体験する

嚥下困難で水など飲みこみにくい場合、とろみをつけるとどのように飲み込みやすくなるのか、味の変化やとろみの濃さなど体験することができた。また実際に販売している立場から、介護している実体験から活発な質疑応答が交わされ、関心の高さを感じた。特命理事：大島美岐子



牛乳とお茶にとろみをつける とろみ剤をいれてよくかき混ぜる

最適なとろみは1%～1.5%(利用者の方の状態に合わせて)※スルーキング使用の場合

第2回 嚥下調整食の基準・目安についてとやわらか食品の試食 27年11月15日(日)



ソフトアガロリー



ふるってご参加ください

第3回 CKD および DMの病態と食事療法について 28年1月10日(日)

たんぱく質調整食品



減塩関連食品



キッセイ薬品工業株式会社ヘルスケア事業部共催

写真は当日使用するものとは異なります