

病態と食事を考えよう

研修レポート

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

第1部：嚥下調整食の基準・目安についての講義

食品の物性の測定方法と嚥下食ピラミッドなどの嚥下調整食の基準について
各嚥下調整食レベルにおける食形態について

第2部：やわらか食品を試食するワークショップ

嚥下食ピラミッドの開始食など嚥下調整食の各レベルでのやわらか食を試食し、
見た目、味を実感することにより嚥下調整食の理解を深める

嚥下調整食の基準としては特別用途食品の区分、嚥下食ピラミッド、ユニバーサルデザインフード、高齢者ソフト食、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 がある。各基準・目安を確認したのち、実際の嚥下調整食分類に該当するやわらか食を試食。すべりやまとまりの良い開始食から少し進んで肉や魚の繊維のざらつく感じや味などを確認した。また価格面や流通、高齢者に適した分量などについての質問、提案は今後の課題でもあったと感じた。

特命理事：大島美岐子

ソフトアガロリー



魚の皮の模様を印刷してより実物らしく



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



ふるってご参加ください

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