

鶴巻温泉病院 高齢者の患者様への「食への取り組み」

『脳卒中後遺症などの患者様への 嚥下食、ミキサー食バイキング』を開催

～メニューは寿司、ハンバーグ、茶碗蒸し、2色のムース、おしるこなど、11点の
バイキング～ 眺望の良い南館6階 サンプルーム・多目的ホール 全フロアー貸切

当院は、高齢者の患者様への「食への取り組み」を続けてまいりました。

脳卒中の後遺症などで、飲み込みやかむことが困難な高齢者の方々にとって、「食」は大きな楽しみです。

一般には、ミキサーで攪拌した「お食事」が多い中、
当院では「形・味は限りなく、本物に近く提供するため、酵素を使い作り上げた」ミキサー食の提供を目指して準備を進めて参りました。



2008年3月14日（金）に行われた「ミキサーバイキング（脳卒中後遺症などの患者様への嚥下食、ミキサー食バイキング）」イベントを通して、実際の「食」への取り組みの様子を患者様、ご家族にお知らせいたしました。このイベントの様子は、ヘルスケアレストラン等のメディアでも取り上げられております。



撮影ご協力感謝申し上げます

本来の味と形に近づきました

秦野市鶴巻北の鶴巻温泉病院で14日、ミキサー食の試食会が開かれた。脳卒中など脳血管疾患の後遺症で飲み込む力が衰えた高齢患者のため、見た目も味も本物に近いミキサー食。同病院では、試食した患者の意見などを参考に、4月から段階的に取り入れていく。医療法人社団・三愛会が運営する同病院には、リハビリ、療養、介護の3病棟があり、約6000人が入院。このうち、飲み込みやかみくだしが困難な患者がミキサー食を利用している。



新ミキサー食試食 秦野の病院

バイキング方式で提供された新ミキサー食

従来のミキサー食は、野菜や肉などに水とでんぷんを加えてミキサーにかけ、どろどろした状態で提供されていた。食べ物本来の味が薄められて見た目も悪く、食欲を減退させていた。同病院の栄養科では、2年ほど前から、患者の食欲を増進させる食事ができないうかが検討。この結果、特別な酵素を入れて肉や野菜をミキサーにかけ、80度ほどに加熱すると、プリンより若干、固い程度に固まることがわかった。さらに研究を重ね、「ハンバーグ」「おしるこ」「くずもち」「ゼリー」「ごま豆腐」など10点のメニューを考案。「本来の味と形に限りなく近い」（同病院）という。試食会には、患者25人と家族がバイキング方式で試食。患者からは「味があっておいしかった」と好評だった。清水幸子栄養科長は「回復途中の患者にとって食は大きな楽しみで、患者さんの食欲が高まることを期待したい」と話していた。

新ミキサー食をお披露目

鶴巻温泉病院で試食会

市内鶴巻北の医療法人社団三喜会鶴巻温泉病院（藤田力也院長）で3月14日、脳卒中の後遺症などで飲み込む力が弱むことが困難な患者を対象にした、ミキサー食の試食会が行われた。今までのミキサー食は、食材に水とでんぷんを加えてミキサーにかけてつくるため、ドロドロした食事が主流だった。同院では、「どんな人でも美味しい食事を提供したい」と、味や形を限りなく本物に近くするため、特別な酵素を取り入れたミキサー食を検討、研究してきた。

この日は、同院の患者25人のほか、家族や同院の職員などがバイキング形式の試食会に参加。ハンバーグや寿司、ごま豆腐、おしるこなどのメニューを実際に食べた。

同院栄養科の清水幸子科長は、「今後、患者らの意見を参考にしながら、開発を続け、段階的に新しいミキサー食を取り入れていきたい」と話した。



試食する患者と家族たち

