



～やわらか食の取り組み～ 安全な食事への取り組み

誰しも年を取ると、徐々に身体も弱ってきます。その結果、ちょっとした段差で転びやすい、飲み込みがしにくい、むせやすくなる等が起こってきます。

むせやすい方は、誤嚥性肺炎を患いやすくなります。

(本来、食道を通して胃に運ばれる飲食物が、誤って気管から肺に入る為に起こります。また、日本人の死亡原因の第3位が肺炎とのデータもあります。平成28年人口動態統計)

そこで新生会では、嚥下力が落ちた方でも安全に食事を楽しんでいただけるように、やわらか食（ムース食）を提供しています。舌で押し潰せる柔らかさ、そして食材の形状・味わいをそのまま残すことで、ご利用者に満足度の高い食事を楽しんでいただいております。

また、日本人にとってお正月にお雑煮は欠かせません。お餅も誤嚥・窒息の危険が非常に高い食材ですが、お餅風のやわらか食も提供しております。

是非、ご面会の際には、どのような食事なのか、ご覧ください。



れんこんの煮物



とんかつ



かぼちゃのサラダ



やわらか餅の雑煮

リハビリセンター白鳥の今をお伝えするニュースを、定期発行させていただきます。

是非、お目通しください。

リハビリセンター白鳥 職員一同