



家庭でつくる嚥下食(えんげしょく)

「食べるでつながるプロジェクト」 講演会のご案内



北病院病棟看護師 摂食嚥下障害看護認定看護師 永井 浩美

皆さんは「嚥下食(えんげしょく)」という言葉をご存じですか？

嚥下食とは、噛んだり、飲み込むといった機能(嚥下機能といいます)が低下した場合に、その機能レベルに合わせて、飲み込みやすいように食品の形態やまとまりやすさなどを調整した食事のことを言います。

食べるでつながるプロジェクトの10月講演会では、「家庭で作る嚥下食」と題し、嚥下食の作り方、介助方法、なぜ嚥下食が必要なのか、嚥下食の目的と適応について説明する予定です。是非ご参加をお待ちしております。

煮魚をひとりで食べる場合



煮魚を煮汁と一緒にミキサーにかけてゼラチンでかため、つなぎに生はんぺんを使用。歯茎(はぐき)でつぶして食べられます。

煮魚を介助者と一緒に食べる場合



カボチャは皮をとる。

◎カボチャは皮をとればできます。
煮魚…圧力なべで煮魚をつくって介助で身ははずせば、歯茎(はぐき)でつぶして食べられます。まとまりやすいように汁はとろみをくわえました。

題名 家庭でつくる嚥下食

定員 30名



日時 2020年10月10日 14時から15時

場所 すまいるハートビル2階上飯田ワイワイルーム

※参加時にはマスクの着用をお願いします。熱がある方は参加できません。P6情報BOXの注意事項をご覧ください。

お問い合わせ／食べるでつながるプロジェクト委員会

北病院 甲斐・永井
☎(052)915-2301

わかばの里 玉越
☎(052)914-4121

北生協歯科 小池
☎(052)915-7710