

嚥下調整食 4

* 良い意見

- とろみをつけるだけで飲みやすくなると実感しました
- 調理法に大変工夫されていると思います。(耳鼻)
- 見た目も食感もほとんど普通食と同じで、少し柔らかく食べやすいと感じた。
- 食材の歯ごたえが残っており、食事をしたという実感がある。
- 普通食の形態に近く、良いと思われる
- 形や食感があって食事の楽しみが出てきそうだった

* 検討課題

- 葛湯いまいちです
- メニューによってばらけがちがう
- 酢の物のあんかけが違和感が大きく感じました。

献立内容要検討

全体的な意見

* 良い意見

- 想像をはるかに超えるおいしさでした。(耳鼻、神内)
- とても食べやすく、勉強にもなりました。(耳鼻)

現場で統一。

主菜のみでも使用出来る用に検討。

* 検討課題

カルテ上で表示。
嚥下食一覧を病棟に配布

- カロリーが知りたい(耳鼻)
- 食べやすいが味が全体的に薄いと感じた(耳鼻)
- あんかけ量が日によってばらつきがあるように思います(リハ)
- 食事の形態で何が入っているか分からないため表示してもらえると食べやすかった(リハ)
- 凍結含浸法(ソフト食)は食材の形態が残るので患者の満足度が高いのではないか(リハ・呼内)

ご清聴ありがとうございました。