



よりおいしく食べていただける
ミキサー食の提供

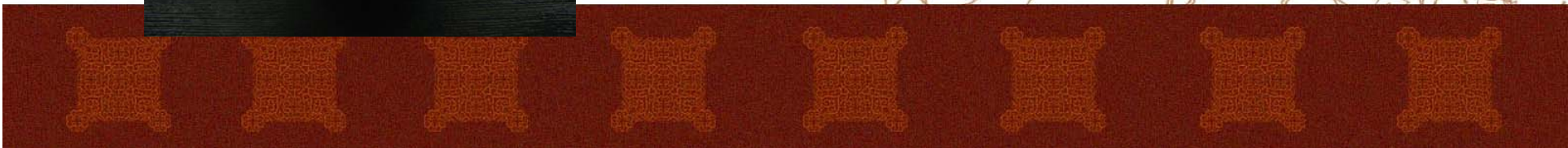
調理 小橋美由紀



あすなろ園で提供している食事形態 5種類

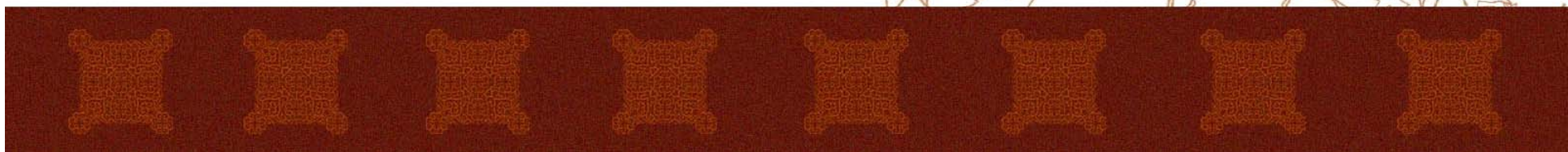
- 主食：並（米飯） 副食：並
- 並又は粥 5分刻み
- 並又は粥 3分刻み
- 並又は粥 極刻み
- 粥ミキサー ミキサー





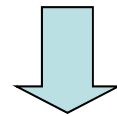
副食のミキサー食の課題

- 繊維が残る食材（魚・キュウリ・ワカメなど）が
食べにくく、咽せやすい → 食べられない
- 代替としてムースや既製のソフト食を提供
種類が限られる



代替食品(ソフト食)の課題

- ソフト食でも、「滑らかさ」、「軟らかさ」が不十分で、あんかけにする手間がかかる
- **高コスト！！**



調理で工夫できることはないか！？

取り組み1: 高性能ミキサー導入

● 前



大きな繊維が残り
ぱさつきがある

後



滑らかで、味も良い



取り組み1: 高性能ミキサー導入

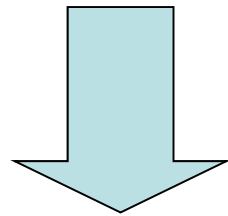
● 摂取量変化

- ・H24年5月～9月／H25年5月～9月で比較
- ・この間に在所し、入退院等なく状態が安定されていた10名のデータ検証

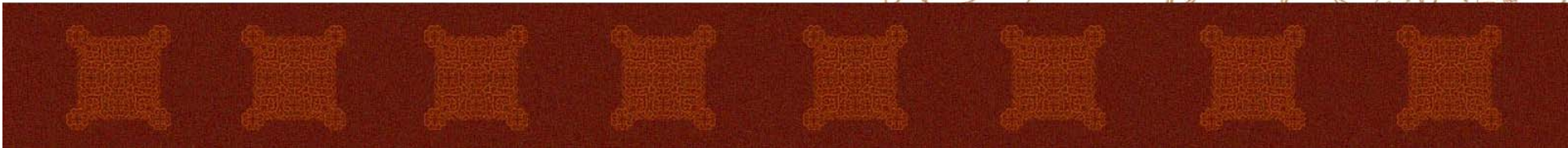
摂取量	増	5人 (50%)
	変化なし	1人
	減	4人→5月～7月変化なく 8月～9月で減少

取り組み2: 栄養士 調理員の意識の変化

- これ以上細かくできない「仕方ない」



- 「食べる人が、より食べやすいように」
を求める気持ちになった
- 新しい献立意欲が向上した



取り組み3: 食材の研究

- 繊維の少ない魚へ変更

サゴシ・鯖 → カレイ・鱈

- 魚は付け合わせの野菜の煮物(人参・南瓜等)と一緒にミキサーにする



ソフト食は中止

今後の取り組み

- 水気の多い食材（茹でキャベツ、トマトなど）
- 変わりご飯
- 麺
- デザート

新しいメニュー、ミキサー食でも並食
と同じ献立を楽しんでもらう！！





ご清聴ありがとうございました。