

デイケアみわ 瓦版



利用者様と一緒に作ったさつま豆の作品です↑

植田医院では平成30年4月から、「明日から役立つ知識と技術習得」の為の実践的な勉強会を定期的で開催しています。前回の瓦版に引き続き、7月の勉強会の特集です。

第二回目平成30年7月12日木曜日 18:30～

《摂食嚥下障害がある方へのおいしい調理の工夫》(演習)



講師は時岡菜穂子先生(管理栄養士、NPO法人はみんぐ南河内)でした。

摂食、嚥下の対応に特化して食事形態の工夫についての講義がありました。

人が生きていくためには、栄養を摂らないといけません。では栄養とは何でしょうか。食べることで栄養素の摂取しそれを体内で消化・吸収します。

そして、エネルギーや身体に必要な物質に分解と合成し使われます。

栄養とは食べるだけでなく、使ってこそ身体の役にたちます。

正しく栄養を摂るとは、健康で元気な身体作りの第一歩です。

「栄養＝元気で生きる」そのための食事形態の工夫です。

日々、口から食物を摂取することは、ごく当たり前のことでありながら、最も大切なことです。口から食べるならおいしい方が嬉しいですね。

皆さんは、食事をされる時に何をもって『おいしい』と感じるのでしょうか？もちろん『味』と答える方が多いと思いますが、実は『おいしい』と感じているのは『味』だけではありません。『五感』全てを使って感じています。

《食べる機能を詳しく見てみると》



- ① 先行期
食べ物を見る⇒視覚
- ② 準備期
取り込むときに口の中で感じる食感⇒触覚
嚥む時に聴こえる音⇒聴覚
嚥む時に鼻に抜けるにおい⇒嗅覚
舌に広がる味⇒味覚
- 五感を使っているのが、
良くわかります

これらが可能になりおいしく栄養を取り込む事が出来ます。⇒欲求が満たされる
欲求が満たされる事で生きる楽しみを向上させられます。栄養は医療・生活・生きる
ことの下地です。つまり食べることでこれらの元を作ります。
だから、楽しく食べる工夫が必要なのです。
デイケアみわでは、五感に訴えかけるような食事形態を考え、おいしい食事を皆様
に提供出来るよう、努力していきます。

明日は今日よりももう一歩すすめる為に…