

栄養課では「**夢のお食事** = ‘**凍結含浸食**’」を提供しています。

栄養課では、‘見て美味しい’、‘食べて美味しい’ お食事を提供しています。

食事形態は、＜普通食・一口大＞、＜凍結含浸食＞、＜手作り流動食＞です。「最期までお口から食べていただきたい」という思いから、咀嚼・嚥下機能を評価しながら、利用者様に適した食事提供につとめています。

食事形態



＜普通食・一口大＞



＜凍結含浸食＞



＜手作り流動食＞

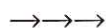
平成 26 年 7 月より食事形態を変更し、「刻んだ食事」をやめ、

「普通の食事と見た目は同じで、香り・栄養価もそのまま、舌や歯ぐきでつぶせるほどやわらかくした食事＝**凍結含浸食**」に移行しました。

「凍結含浸食」は、広島県食品工業技術センターが開発した凍結含浸法で酵素を食材の中まで浸透させることにより、やわからい食事が出来上がります。嚙む機能が弱くなっている高齢者の方には、ふさわしい食事形態です。

凍結含浸法で処理した「れんこん」は・・・

スプーンで簡単につぶせるほどやわらかくなります!



ブロッコリーとトマトのサラダ

凍結含浸食のお食事は、
食べることや飲み込むが難しくなっても、
まわりの方と同じ食事を楽しむことができます。



和風ハンバーグ

付け合わせ にんじんグラッセ・カリフラワー