

# 市民版



## 紹介 食 やすい み込み の

### つぶした後ミキサーで固め 見た目の美しさも配慮

左京・中京で催し

人保健施設「茶山のさ」とでは七夕にちなんだ松花堂弁当が昼食に出された。管理栄養士や医師らで作る「京滋摂食・嚥下を考える会」とNPO法人「日本料理アカデミー」の料理人が協力して「鱧つけ焼」「そうめん流し」など10種類を考え、今月5〜7日に茶山の施設調理師の辻秀治さんらに「食が進むのは介護に携わる者にとってもうれしくて励みになる」と喜んだ。

◇：中京区では、府内の施設や病院に勤務する管理栄養士らを対象にしたセミナーが開かれた。嚥下補助食品を開発製造する企業が主催、参加した25人が、

かむ力やのみ込み力が低下した人のための「嚥下調整食」の可能性を探る二つのイベントが7日、京都市内で開かれた。調理後、ミキサーにかけてゼリー状に固めた魚料理や、野菜の炊き合わせが紹介され、見た目の美しさにも配慮した献立が関係者を引きつけた。

◇：左京区の介護老



①青ユズの皮のすり下ろしや青モミジなどをあしらひ、季節感あふれる仕上がりとなった七夕の嚥下調整食(京都市左京区・茶山のさと) ②バーナーであぶって焦げ目をつけ、たれを塗って仕上げた嚥下調整食の「サケの照り焼き」の調理を見学する参加者(中京区・京都新聞社)

食材をのみ込みやすくするところみ剤の使い方やゼリー状に固めた後おいしそうに見せるための成形のこつなどを学んだ。

サケの照り焼きや、小芋とこんにゃくの炊き合わせの作り方の実演もあり、盛りつけた状態を想像しながらゼリー状に固めた食材を成形する様子を熱心に見学した。(太田敦子)