

# 食へのこだわり



当施設では、管理栄養士の立てる献立表により栄養並びにご利用者様の身体の状況及び嗜好を考慮した食事を提供致します。飲みが悪い方、療養食が必要な方にもその方に合った食事の提供を行っています。

## お食事例



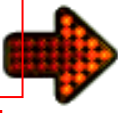
## 美味しさを求めて ～ソフト食の導入～



- ソフト食の三つの定義**
- 1：舌で押しつぶせる硬さであること
  - 2：すでに食塊となっているような形であること
  - 3：すべりが良く移送しやすいものであること



例：チキン南蛮 (常食)



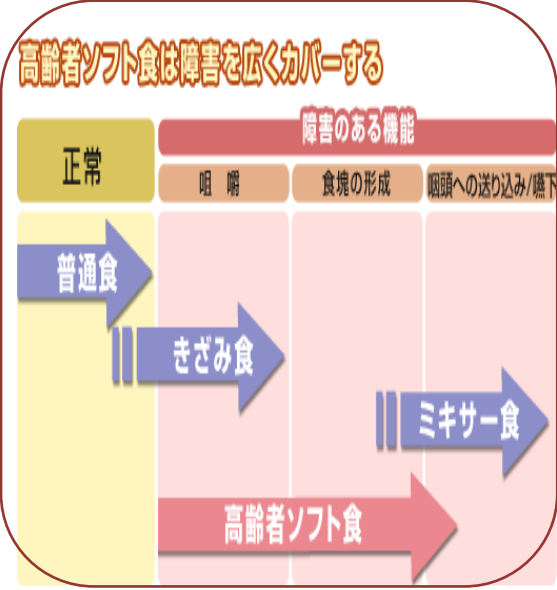
例：チキン南蛮 (ソフト食)



例：肉団子中華あんかけ (常食)



例：肉団子中華あんかけ (ソフト食)



**これまでの介護食**：これまで咀嚼力低下の方には「きざみ食」、嚥下の困難な方には「ミキサー食」というのが一般的な介護食とされてきました。ところが従来の介護食は、むせやすく、誤嚥を引き起こす危険があり、見た目も悪く、食欲をそそらないものでした。

**ソフト食**：ソフト食とはミキサー食の前の段階の食事形態で、やわらかいけれど、しっかり食べ物の形があり、見た目もきちんとおいしそうである皆様にやさしい食事です。