



仁淀病院からのお知らせ



こんにちは！栄養科です。

主任管理栄養士 新谷 美智

栄養科では、咀嚼（そしゃく）と嚥下（えんげ）機能が低下した方に対して、常食と同じ料理をミキサーにかけ、ゼリー食調整食品（ゼリーパーフェクト）を加え、飲み込みやすくしたミキサーゼリー食を提供しています。主食はおかゆヘルパーでベタつき感を抑え、スルーパートナーでまとまりのあるゼリー状にしています。そして、食事本来の色や形になるべく近づけるためにゼリー型などを使用し、盛り付けにも工夫し、食べる楽しみを損なわないように努力しています。

咀嚼・嚥下障害食の作り方

★メニュー

- 米飯
- カニ玉
- 里芋の含め煮
- 和え物



常食



ミキサーゼリー食

ミキサー粥ゼリー



おかゆヘルパー：酵素（アミラーゼ）によってでんぷんが分解され、ベタつきの少ないサラサラな状態になります。他に芋類などででんぷんの多い食材に適しています。

ミキサーゼリー食

- ①ミキサーに出し汁と料理を入れて攪拌し、こしたものを鍋に入れ、ゼリーパーフェクトを時々かきまぜながら加え80℃以上に加熱します。
- ②加熱後、容器に取り分けて冷蔵庫などで冷やし固めます。

●100mlあたりの添加量

味噌汁・スープには1.5g、肉・魚・野菜料理には1.5g～2.0gのゼリーパーフェクトを加えます。

歯周病治療の基本は効果的な歯磨きで！

歯周病を改善するために、歯磨きは欠かせません。当院ではまず、歯科衛生士による歯磨き指導（TBI）を行います。TBIでは、最初に染め出しによる磨き残しチェックを行い歯磨きの癖や欠点を確認し、その後、患者さんに合った歯磨き方法を説明します。口腔（こうくう）状態によってはデンタルフロスや歯間ブラシなどの使用方法も説明します。口腔ケアの大切さをお伝えし、日頃の歯磨きを正しくできるようになってもらうことが、最も有効な治療方法です。また、歯科医院ではスクレーピングといって、歯面（歯茎より上の見える部分）に付着したプラーク、バイオフィーム、歯石、その他の沈着物を、専用器具等を用いて除去する方法があります。特に歯石は、歯面に付着した微生物の死骸やカルシウムが石灰化したもので、通常の歯磨きだけでは容易に除去できません。歯周病の治療としてだけではなく、健康な状態を維持するためにも検診の際に、定期的に行うことをお勧めします。

安光歯科 院長 安光 秀人

有料広告

詳しくは www.yasumitsu.net までの町天王南2-1-1 (サンプラザ西隣)

Tel. 891-6488

(医)大空会

安光歯科

インプラント・矯正歯科

インプラント専用受付電話

Tel. 891-6481

(日曜日無料相談受付中・要予約)