

五感に響く食事

～先行期をもっとも大切にした嚥下食～

医療法人 あいち診療会

あざいリハビリテーションクリニック

管理栄養士 福宮 智子

ムース食



酵素食



酵素食

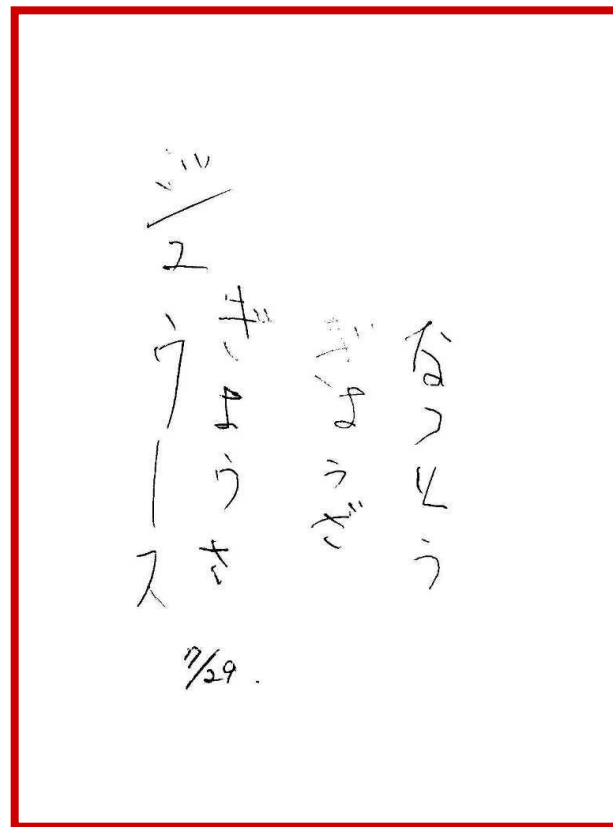


症例1 IIさん

79歳 男性

- 脳梗塞後遺症による
軽度左麻痺
嚥下障害
言語障害を後遺
胃ろう造設

- 家では
軟飯とそのまま嚥下食に
なり得る食材



嚥下評価

- 舌の運動低下により送り込み困難
- 食塊形成不可
- 口唇の閉鎖不良
- 喉頭閉鎖障害



軟飯、メイン料理にムース食、副菜に酵素食

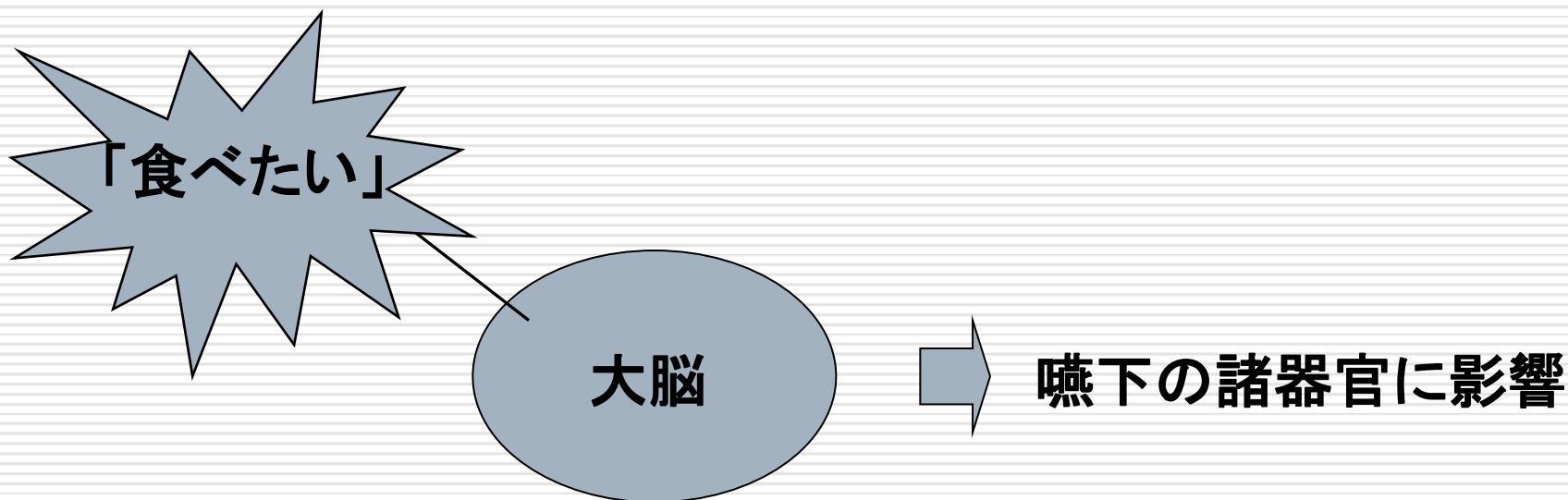
毎食完食 送り込みスムーズ 食事時間20分に短縮

症例2 AMさん 88歳 女性



食べたいと思うもの

- かなりの範囲まで食べられ、
思いもよらない能力を発揮することができる



まとめ

■ 摂食嚥下能力を最大限に引き出せるもの

五感に響くもの(見た目、香り、匂い、味付け、音)

嗜好や長年の食習慣に合うもの

心身の状態により常に変化するもの

その中で、本人にとって快適で、

医学的に安定したものをいち早く見つける
