

給食部門の取り組み② ～ソフト食～

★ソフト食とは？

ソフト食とは、噛む、飲み込むことが困難な方々へ食べて頂きたい、**形のある、見てきれい、食べて安心、楽しい食事**のことを言います。

★メリット

1. 見た目がおいしい
2. 料理に香りがある
3. それぞれ個別の味を感じる
4. スムーズに安心・安全に喉を通る
5. 少量でも高栄養
6. 料理が簡単で衛生的



玉子焼き
里芋の味噌焼き



シイラの味噌だれ焼き
椎茸の煮物

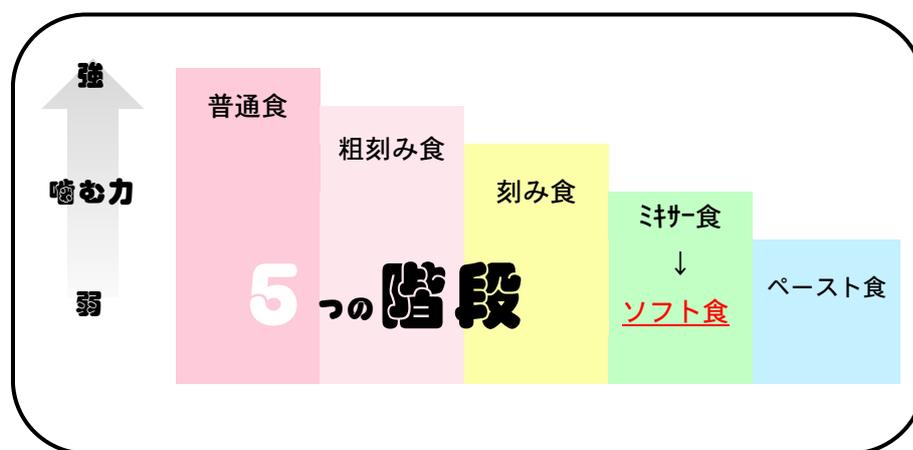


中華風ハンバーグ
ブロッコリーのマヨネーズ和え

★ソフト食は新しい形の食事

従来は、普通食からペースト食まで、さまざまな形態の食事領域がありました。これまでのミキサー食は食事の原形をとどめず、見た目・味が良くありませんでした。召し上がる方にとっては、料理名も認識できず、口腔内で広がって食塊がつかれないため誤嚥の可能性も高くなっていました。

「見た目の良さ」と「おいしさ」と「安全性」を確保できるように考えました。



5つの段階 ↑