

嚥下食メニューコンテスト2013
優秀賞受賞

9月発行の栄養科だよりでお知らせした“地域の伝統食でつくる嚥下食メニューコンテスト”決勝審査会に参加してきました。惜しくもグランプリ・準グランプリは逃しましたが、優秀賞を受賞いたしました☆☆☆

- *グランプリ* 近江牛のすき焼き(医療法人芙蓉会南草津病院)
- *準グランプリ* 富山うまいちや-三昧(特別養護老人ホームほっとはうす千羽)

嚥下食とは?
 加齢や障害により食べ物を飲み込む機能(嚥下)に障害のある人を対象とする食事のことを言います。今までは、食材をミキサーにかけたもので、味や見た目より安全性を確保する食事でした。近年では、嚥下食(ソフト食)が開発され、味や見た目が重視され、食事を楽しむことができるように変化してきました。その他にも、誤嚥の防止や栄養状態の改善などさまざまな効果ももたらされています。

決勝審査会メニューレシピ大公開!!

~西京はもの湯引き~



ポイント

「はも」と「塩」だけをカッターにかけることで、出来上がりの食感がボソボソにならないように工夫しました。

<作り方>

1. 乾燥マッシュポテトにお湯を入れ、マッシュポテトベースを作る。
2. 「はも」と「塩」をフードプロセッサーにしっかりかける。
3. 2に、1と「長芋」「ラード」「上新粉」を加えてさらにフードプロセッサーにかけ、滑らかな生地を作る。
4. 3の生地をビニールに入れ、角に小さな穴をあけて絞りだしてからフォークですじをつけた後、むし器で蒸す。(約10分)蒸しあがったら、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
5. 鍋に「味噌」と「砂糖」を入れてよく混ぜた後、「生姜汁」と「酢」を入れ軽く温めながらよく混ぜる。出来上がった後冷蔵庫で冷やす。
6. 十分に冷えた4と5をそれぞれ器にもりつける。

- <材料> (10人分)**
- ・はも(皮なし).....400g
 - ・塩.....5g
 - ・乾燥マッシュポテト.....30g
 - ・湯.....120g
 - ・長芋.....150g
 - ・ラード.....40g
 - ・上新粉.....15g
 - (酢味噌)
 - ・甘味噌.....150g
 - ・生姜(汁).....30g
 - ・砂糖.....70g

コンテストPHOTO



調理実演中

調理実演がおわって
ホッと笑*

ご苦労様でした♡

審査結果発表
表彰式

ドキドキ

レストラン「KIYACHI」の
オーナーシェフの熊谷喜八さんも審査されました

おめでとう!

審査委員長で嚥下食の第一人者
金谷節子先生と一緒に

萩原科長と時乗さんも手作りの応援
グッズで盛り上げ隊おつかれさま~♪

注目のお二人に突撃インタビュー!!

栄養科のもつ技術と、患者様のことを第一に考えた食事作り、試行錯誤しながら考えた嚥下食(ソフト食)を自信をもってアピールしたい!という思いでコンテストに参加しました。どのチームも、すごく工夫をこらしておられました。いろいろな角度から、食事作りに対する思いや考えを学ぶことができました。そして“おもてなしの心”の大切さを改めて感じました。食事を口から食べることは、病気や身体を回復させる原動力となります。味や見た目を大切に、食事を楽しんでいただけるよう、これからも精進していきたいとおもいます。

コンテスト決勝審査会にかけた想いと、参加して感じたたくさんの想いを語っていただきました。



『全国ベスト8』に選ばれたことは、大変光栄でうれしく思います。このことが、患者様や地域の皆様のお役に立つ礎となれば幸いです。普段、患者様に提供しているお食事が、このような形で評価され、今までがんばってきた栄養科職員に感謝の気持ちでいっぱいです。そして、このような環境を作っていただいた院長をはじめ、病院の皆様のお陰と感謝しています。これからも、患者様に美味しい食事をいつまでも食べていただけるよう努力していきたいとおもいます。