

～号外～

# 栄養科だより

阿知須共立病院  
2016年10月6日 発行

## 嚥下食メニューコンテスト2016

### 最優秀グランプリ受賞

栄養科 久富 好美 管理栄養士

#### 表彰状

第4回嚥下食メニューコンテスト2016の最優秀グランプリ受賞メニューは地域の健康食文化の発展に貢献するものとしてここにその功績をたたえ表彰いたします。  
平成28年9月30日  
嚥下食メニューコンテスト実行委員会  
事務局長 金谷 節子

9月30日(金)に開催された第4回嚥下食メニューコンテスト2016の決勝審査会に参加してきました。

今回で3回目の決勝審査会出場となり最優秀グランプリを受賞することができました☆☆☆

#### 高齢者にとっておもち危険?!

当院では安全に配慮したオリジナルのお餅を医師・看護師・介護士・言語聴覚士と管理栄養士が共同で開発しました。5年前より「お雑煮」としてお正月に入院患者様に提供しています。



### 最優秀グランプリ受賞メニュー



当院オリジナル

おもち：上新粉、白玉粉、絹ごし豆腐

レシピはHPに公開予定☆

～HAPPY NEW 雑煮～

#### 嚥下食とは…?

加齢や傷害により食べ物を飲み込む機能(嚥下)に傷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、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たらされています。

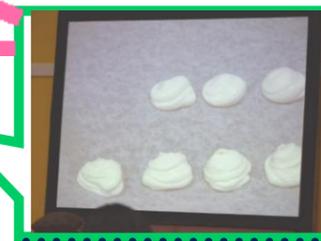
## コンテストPHOTO



【調理実演中】  
カメラで撮影されて緊張でうまくできない…(´Д`)



実演中審査委員長で嚥下食の第一人者金谷節子先生のインタビューをうけます



調理の様子は後ろのモニターに映ります



決勝審査会のメニューはどれもすばらしい中まさかのグランプリ受賞に驚きのまま表彰状を受け取りました★



準備完了!!  
もうすぐ本番で～す♪



応援団来てる!?  
(´ロ´)μ

お餅のやわらかさ、のどごしがすばらしいです。今後全国でこのレシピでおもちを提供してほしいと思います。通常ゼリーは温かいものに入ると溶けてしまいがちですが、お餅と一緒にいるかぶと人参のゼリーは、温かいお汁の中にあっても溶けていないのがすばらしいです。



審査委員長で嚥下食の第一人者金谷節子先生のコメント