

「第4回嚥下食メニューコンテスト2016」最優秀グランプリ受賞について

一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会、嚥下食ドットコム主催の「第4回嚥下食メニューコンテスト2016」が開催されました。

嚥下食とは加齢や障害により摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称です。今までは味や見た目より安全性を確保するため、食材をミキサーにかけるなどしていましたが、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なってきています。その結果、誤嚥の防止や栄養状態の改善などさまざまな効果がもたらされています。

現在わが国は超高齢化へと突き進んでおり、高齢者向けの食品もメーカーでの開発や取り組みによって商品ラインアップが増えつつあり、TVをはじめとする多くのメディアでも注目されるようになってきました。そのような中、「嚥下食・介護食」の調理・提供に関わる知見や技術の向上と普及拡大を目指し嚥下食メニューコンテストが開催されました。

全国からの応募作品107点のうち決勝審査会進出メニューの6作品に当院より応募した『HAPPY NEW 雑煮』が選ばれました。今回で3回目の決勝審査会進出となり、この度最優秀グランプリを獲得しました。(過去2回は優秀賞受賞)

今回のメニューは、当院でお正月に提供しているお雑煮です。咀嚼・嚥下機能が低下した患者様が増えてきてお餅はとても危険な食べ物となり、病院長はじめ医師や看護師、病棟職員などから提供をやめてほしいとの意見がありました。しかし、患者様より「お正月におもちをたべられないのはさみしい」「お雑煮をたべないと正月を迎えた気にならない」などのご意見もあり、何とかおもちを提供できないだろうかとの思いからこのレシピを考えました。看護師や言語聴覚士に試食してもらいアドバイスをもらいながら試行錯誤を繰り返し開発しました。大きさも自在に出来るため、摂食嚥下機能に合わせておもちの大きさを変えて提供しており、常食から咀嚼・嚥下機能が低下した患者様まで同じレシピで提供でき、お雑煮はお正月の楽しみの一つとなっています。

決勝審査会は9月30日(金)東京ビッグサイトで開催されているフードシステムソリューションの特設会場で開催され、2チームずつの調理実演と審査がおこなわれました。

今回の審査では、雑煮の味付けはもちろんのこと、普段の食事サービスに対する考え方や嚥下食提供に対する病院の取り組みが評価され、今回の受賞となりました。



最優秀グランプリ受賞メニュー
「HAPPY NEW 雑煮」