

(左から) 河野さん、久富さん、片山さん



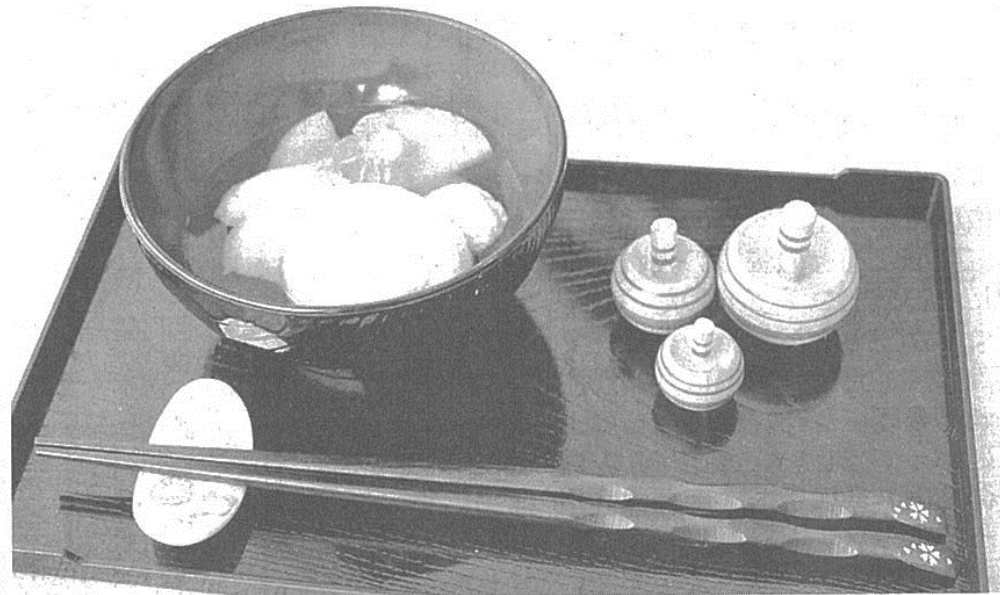
## 全国コンテストで最優秀グランプリ

食べ物を飲み込むのが難しい高齢者や障害者向けに具材を柔らかくするなど食べやすくした嚥下食メニューの全国コンテストで、山口市阿知須の阿知須共立病院が出品した「HAPPY NEW 雑煮」が今年最優秀グランプリに輝いた。  
【松田栄二郎】

山口市の阿知須共立病院

### 高齢者にやさしい 嚥下食メニュー

# 舌で押しつぶせる固さ HAPPY NEW 雑煮



「HAPPY NEW 雑煮」―阿知須共立病院提供

コンテストは、病院や福祉施設に食事を提供する事業者らでつくる日本医療福祉センターラルキッチン協会(東京都)などが主催した。今年度は全国から107点が出品され、味や食感、美しさ、栄養面の充実度などで審査された。

「HAPPY NEW 雑煮」は、正月に入院患者に食べてもらおうと、栄養科の久富好美さん(30)、河野妙子さん(57)、片山さつきさん(38)の3人が考案。具材の餅は、上新粉や白玉粉、絹ごし豆腐を材料に使い、通常の餅より粘り気を抑え、舌で押しつぶせる固さにした。かまぼこもエソのすり身に卵白やナガイモを混ぜて食感をふわふわにし、ニンジンやカブもペースト状にして寒天で固めた後、梅やイチヨウの形にした。

同病院は、栄養科のホームページにレシピを公開している。片山さんは「私たちの取り組みが多くの人のお役に立てばうれしい」と話した。三好正規院長(73)も「患者と家族、職員で喜びを分かち合いたい」と喜んだ。