

今回は

嚥下障害の方や、高齢者の食事において食べやすくする食事の工夫についてお話し

していきます。



嚥下障害の人にとって、食べやすさ、飲み込みやすさを決める3つのポイントは
① かたさ ②付着性 ③凝集性 です。

やわらかく、口やのどに貼りつきにくい、口の中でまとまりやすいものほど嚥下しやすい ということになります。

調理にひと工夫加えて飲み込みやすくする方法をいくつか紹介します!

一般的に食べやすい形態

◆一度で口に入る大きさ:箸やスプーンでも切れるくらいの柔らかさに調理するか、あらかじ め一口大にしてから盛る。

◆軟らかさを均一にする:かたさに違いのある食材が一緒になっていると口の中でばらけやす

いため、ひとつの料理はなるべくかたさが同じになるようにする。

◆口の中でまとまる形態:あまり噛まなくても口の中で飲み込みやすい塊になるように白米な

ら水分を多めにして炊いたりしてやわらかく調理するする。

食べやすくするための調理法

			1
する	つぶす	蒸す	煮る
玉ねぎやじゃがいも	イモ類・豆類は加熱	プリンや茶わん蒸し	大根などは隠し包丁
のように固いもので	して熱いうちにつぶ	はもちろん魚の切り	を入れて煮る。肉も
もすり下ろしてから	してつなぎを入れる	身なども焼くよりも	噛まなくていいくら
シチューなどに入れ	と良い。ミキサーが	蒸したほうが身がや	いに煮込むと食べや
ることによって飲み	なくてもフォークの	わらかくなる。さら	すくなる。圧力鍋を
込みやすくなる。	背などでつぶせる。	にあんをかけると食	使うと短時間で煮込
		べやすくなる。	める。
87			(

ちょっとした工夫で食べやすくする

◆つなぎを使う : とろろや卵と混ぜながら食べることで飲み込みやすくなる。

◆あえる :マヨネーズやタルタルソースのようなとろみのある調味料であえて

まとまりを良くする。

◆あんかけにする : 焼魚や白身フライなどにあんをかけるだけで口の中でばらけにくくなる。