

【福岡県】

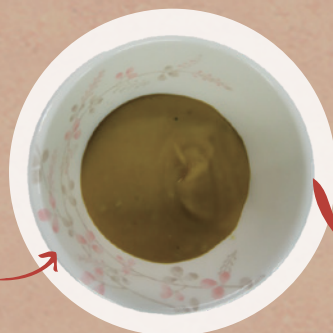
お食事イベント

季節感をお食事から

ソフト食を実施しました

新型コロナウイルス感染予防のため、現在当院では外来透析患者さまへのお弁当の提供を中止しておりますが、未だ収束の兆しが見えず、なかなか提供再開の目処が立ちません。このような状況下で少しでも患者さまに喜んでいただけるお食事を提供できないかと考え、まずは普段ペースト食を召し上がっている入院患者さまを対象に、「味気ないペースト食を少しでもおいしく、季節感のある食事を楽しんでいただきたい」との思いから、週に2回程度ソフト食を提供させていただくことになりました。

南瓜煮物風



ペースト状でも見た目を元の素材により近づけることで、食材の味をそのままに、食べやすいお食事を実現！



普通食

完成

1 まず南瓜を煮ます

2 身と皮を別々にミキサーでペースト状にします

3 南瓜の煮物に見えるように、形作りませ

普段、刻み食やペースト食が必要な患者さまに提供しているお食事は、刻む・ミキサーにかけることで食べやすさには配慮ができていたのですが、どの食材でも見た目が一様となってしまう、「何を食べているのかわかりづらい」ことが最大の問題点でした。

しかし、このようにソフト食では調理に手間はかかりますが、素材そのものの味をお楽しみいただけ、お食事の見た目も工夫次第で普通の料理に近づけることができます。

また、今回このようなお食事の取り組みを行ったことで、私たち栄養科スタッフ自身のソフト食調理の技術も、大変向上できたように感じています。

普通食の患者さまには月に1度のイベント食

日本全国のご当地料理

12月は北海道

コロナに負けず頑張りましょう



甜菜(サトウダイコン)のデンサイ糖・鮭の石狩風鍋

帆立・じゃがいも・春菊のかきあげ

北海道小豆の赤飯

チンゲンサイ・カニ身・いくら風(サーモンドロップ)の和え物

鮭・帆立・いくら風が揃って、患者さまにも「北海道」のご当地料理ということが分かりやすく、味についても「おいしかったよ」と喜んでいただけ、まるで北海道に行ったような気分になっていただけたのではないのでしょうか？(笑)

次月も北海道とはまた違った場所のお食事を提供させていただきたいと思っております。

他にもこのようなイベント食としましては、クリスマス・お正月・節分・ひな祭りなどに特別な献立を実施しております。