



みなさんこんにちは。
宇部リハビリテーション病院 栄養科です。
今回は嚥下調整食の開発と食中毒についてお話しします。



嚥下調整食の開発

～嚥下チーム 栄養士の関わり～

飲み込む力の弱い方がメロンパンを食べたいと希望されたため、嚥下チームがメロンパンをゼリー状にした「**メロンパン粥ゼリー**」を作りました。



開発した
栄養士の一言

患者様の「食べたい」という思いに寄り添い、味だけでなく、見た目からも美味しそうと感じていただけるように、2層にしたり網目模様をつけるなど工夫しました。

食中毒について

気温や湿度が高くなると気をつけたいのは「**食中毒**」です。
中でも食中毒を引き起こす細菌は30℃～40℃で最も増えやすくなるので、これからの時期は特に注意が必要です。

食中毒予防の三原則

つけない

- ・手や器具を洗う
- ・密閉容器に入れたり、ラップをかけて保管

増やさない

- ・冷蔵庫・冷凍庫で保存
- ・なるべく早く食べる

やっつける

- ・中心温度75℃以上1分以上加熱
- ・まな板・包丁を熱湯消毒
- ・次亜塩素酸(ハイター)につける

予防の三原則を意識して、食中毒を起こさないよう気を付けましょう！

患者様・利用者様のお食事や栄養に関するご相談についての問い合わせがありましたらお気軽に管理栄養士までお声がけください。

今後も活動報告では、行事食や栄養科の取り組みについてご紹介します♪

また、一緒に働いてくださる調理員さんを募集中です◎詳細はハローワークの求人表をご覧ください。

