

病院食の  
ご紹介

患者さん・利用者さんにあった  
「食べやすく、飲みこみやすい」  
食事の形態を提供しています

桑野協立病院の食養科では、  
入院されている患者さんと、通所リハビリテーションの利用者  
さんの給食を調理しています。  
食事の形態に加え、病気によって食事の内容は変わりますの  
でいろいろな種類の食事があります。



食事の形態は大きく3つに分けられます



(普通食)



(キザミ食)

普通食をきざんだ形態  
で、噛む力がなくても  
飲み込みやすいように  
トロミをつけています。  
ご飯はおかゆになりま  
す。



(ペースト食)

さらに嚥下障害のある  
方はミキサーでペース  
ト状にしてトロミをつ  
け、適切な硬さ・離水  
しないように配慮しま  
す。



お家で調理  
する際の  
ご参考に！

飲みこみやすくする調理のポイント！

- ①適度な水分を含ませる
  - ②ツルンとさせる・・・ゼラチンなどで固める
  - ③油脂やつなぎでまとめる・・・マヨネーズやドレッシングなどで食材をまとめる  
・・・卵や小麦粉などのつなぎを加熱前のひき肉に混ぜるなど
  - ④トロミをつけて口の中でバラけるのを防ぐ・・・食材にあん風のトロミをつける
  - ⑤さらさらした液体にはトロミをつける・・・お茶などの液体にはトロミをつけて  
むせるのを防ぐ(ヨーグルトをかき混ぜた固さが適していると言われています。
- ※トロミづけには市販のトロミ調整食品が便利です。  
食材にそのまま使え、病院の売店やドラッグストアなどで売っています。

