

ゆうあ・あたたか通信

そっと手をさしのべて・・・

ケアプランあい
ケアレンタルかなう
ゆめケアサービス
介護タクシーみらい
まごの手サービス
ままの手サービス

8月号
Vol.20

ゆうあ

あたたかな笑顔をおとどけします

じっと汗ばむ季節になってきましたね。

皆様いかがお過ごしでしょうか？株式会社ゆうあです。

食事をしている時、食べものが飲みこみにくかったり、もせてしまった事はありませんか？

今回は、食べ物を飲みこみやすくするために使われている「とろみ」についてお話をしたいと思います。

とろみ自動調理機



とろみ食の作り方

- 片栗粉を使う
家庭でもよく使われている片栗粉を使った調理法。
→片栗粉のとろみは冷めると水っぽくなるでしょう。
- ゼラチンを使う
ゼリーやプリンを作る際に使われているもの。常温で溶けてしまう為
→Dに含んだままだと液体化してしまうこともある

- 市販のとろみ剤を使う
現在では介護食として市販のとろみ剤があります。
→とろみ剤は使い方をすれば形状が安定し、唾液や常温でとろみが消えることはありません。

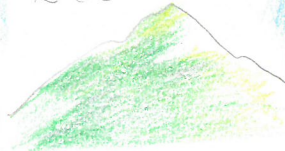
何故とろみをつけるのか

- 嚥下力が弱り、飲み込む力が落ちてくると、食べ物やのどに入った時にむせてしまったり、誤って気管に入ってしまった時に誤嚥の原因になります。
- ※液体は固形物より速くのどに流れ込み気管に入りやすいので、とろみをつけることにより、のどにやりくり送ることが出来ます。
- ※食べ物は、とろみをつけることにより、食べ物をまとめて気管に入るのを防ぐことが出来ます。

8/11 山の日

2014年に制定された祝日。

「山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝すること」を趣旨としています



とろみ剤を使う際の注意点

- ① たまにならずに溶けているか確認
- ① 適正な使用量を守る
- ① 濃いとろみは危険!
のどにはりつきやすく窒息につながる事がある。

使用前には主治医に相談して下さいね!

