

作り方はどうでしたか？

- ・ ミキサーゲルは初めて使ったのですが、やはり難しいというのを一番感じました。うちは病院と施設がつながっている所で、このような食事形態を出してなく、今、ソフト食(副食キザミから嚥下ミキサーまで)の研究をしています。今日、教えていただいた事を参考にできたらと思います。
- ・ 型に流す時などは、すでに固まってきているので流しにくかった。実際にもちかえり施設厨房にて作ってみようと思います。
- ・ 作りやすいと思いました。うちの病院ではソフティアやホットソフトを使いますが、ミキサーで手軽に出来るのはとても良いなと思いました。今日、作った料理を見た限りでは色も良く、食感も飲みやすく、うちの病院にも取り入れてほしいなあと思いました。
- ・ 手間がかかるけど見た目がミキサー食と違い食欲が増すと思う。ミキサーにいれてかくはんすることが基本ですが、ゲルの量をつかむまでは、難しいが、慣れると便利だと感じました。
- ・ 自分の職場で作っているミキサー食+α(トロミ剤をゲル剤に代えて固める)というかんじでちょっと工夫すれば、取り入れられそうなかんじだと思いました。
- ・ 看護職である為、慣れない面もありとまどった。
- ・ ミキサーでかくはんする時、ピューレ状になるのがどのくらいの固さがよくわかりませんでした。
- ・ ミキサーによっても出来上がりが違っていた。思った以上にミキサーをまわさないとなめらかにならない事がわかった。
- ・ 作り方はミキサーが一台あれば出来るので簡単でした。
- ・ ミキサーをかけている時間が多く先生の「これでもかとまわさなければならない」と言われている意味が実習を通してよくわかりました。

味はいかがでしたか？

- ・ 酢を作ったのはすっぱかったと思いました。魚はあんまりでした。
- ・ かぼちゃのもの、そうめん汁がおいしかった。紅茶ゼリもくせがなくおいしかった。
- ・ 普段提供している軟菜、キザミの形態よりも見た目も良く食べやすかった。酸味がある料理はやや食べにくかった。
- ・ 素材の味がしっかりしておいしいと思います。魚は臭みをけす改良が必要かと思います。

- ・ バナプリンがおいしかった。鮭も生臭くなく味は良かった。魚の身の繊維もこまかくなっていて、食べやすいと思った。
- ・ 素材の味がちゃんとして、思ったよりおいしかった。視覚的なものでは、色が近いと認知しにくかった。
- ・ 素材はうす味だが、ソース、タレの味が濃いため、思ったほどうすくなかった。
- ・ 全体的にうすく感じました。上にかけるあんなどの味はおいしくいただきましたので、色々なあんを勉強していきたいと思いました。
- ・ 味は酢のものや鮭は味が濃ゆく少し味がきついように思いましたがもともとの味がうす味のもののほうが食べやすくてきたように思います。
- ・ 一つ一つの味がしっかりしていて、食べやすいと思います。味がわかるので食事がしやすいと思います。
- ・ 食材そのものの味が活かされ、とても良い味でした。施設に持ち帰り、施設の利用者に合わせた味付けを工夫したいと思います。

食べやすいですか？

- ・ 嚥下さんの気持ちになって舌を押しこんで飲み込んでみましたが、食べやすいんじゃないかと思いました。うちの病院で作ってるお茶ゼリーよりも食べやすかったんで良かったと思います。
- ・ 健康な人には食べにくいと思いますけど、寝たきりの方などには、のどごしが良いと思います。
- ・ 食べづらかった。飲み込むのが少し抵抗あった。嚥下困難な方はこのような食事を食べなければならないのかと考えると、多くの量は食べれないと思った。
- ・ 鮭、おろし大根は口腔内に付着したり、口の中でバラけたりと食べにくかった。紅茶ゼリー、お茶ゼリーは食べやすかった。
- ・ 普段かまずに飲み込む事になれていないので戸惑いましたが、口の中に残渣もなく、飲み込みやすいと思います。(トロミ剤のような粘りもなかったので)
- ・ 嚥下障害を持っておられる方にも、充分食べていただけるのではと思った。(舌の上でとろける)
- ・ お粥は少しかために出来ていましたがその他はのど通りも悪くなく食べやすかったように思います。
- ・ 食べやすかった。しかし、素材によってかたさが違うのでその調整は難しいと思った。
- ・ 食べ物によってはのどにちょっと残って飲み込みが悪いのもあったが基本的には食べやすいと思う。

- ・ あんをかけた方が口の中で食べやすかった。素材、水の量によっても固さはちがったが、舌でつぶせる固さだったので食べやすいと思う。

今日の実習の感想をお聞かせ下さい。

- ・ ミキサーで出来る手軽さ、本当いいなと思いました。いろんな料理を作ってみて、やっぱり口で一生食べたいのでこれからも良い料理を作っていきたいです。
- ・ 嚥下食について、まだまだ知らなかったことが勉強できました。嚥下食は作る過程が大変だから出来ないと手つかずの状態でしたが、今後の改善に役立てたいと思います。
- ・ 嚥下の実習は初めて参加したけど大変勉強になり楽しかったです。
- ・ 実際に作ることで、普段の調理工程から、どのように対応できるかがわかりやすかった。
- ・ 病院でミキサー食は作ってますがそれに加えて作れたら今以上に患者様に食べてもらえると思います。
- ・ このゲル化剤は加熱する必要がなくとても簡単に嚥下食を作ることができ、とても良かった。現在施設で作っている嚥下食は一度加熱をする必要があり時間もかかるので、一度施設に持ち帰って、より食べやすく安全な食事提供のために役立てていきたいと思う。
- ・ スタッフの方の手順が(段取りが)悪かったようです。もっとスタッフの方と話ができれば良かったかも。
- ・ 貴重な体験をさせて頂きました。ありがとうございました。一般の家庭むけにこのような講座が広がると、在宅の患者様がより安全においしく食事をつづけられるのではないかなと思いました。自身でも必要な患者様がいらっしやったら広げられたらよいなと考えています。
- ・ 実習をすることで先生の講義の意味がよく理解できました。ただ、調理手順がよくわかりにくかったのとまどいながらという所が残念でした。
- ・ 貴重な実習ありがとうございました。職場でぜひ参考にさせていただきたいと思います。今日の運営に関して少し意見述べさせていただきます。少し色々な事に対して説明が少なすぎるのではないのでしょうか？最低でも事前の班分け、使用器具の場所、作業手順の説明はするべきだったと思います。配布資料と各テーブルに置いてあった分量、作り方も微妙に違う為、参加者に混乱が起こっていました。もう少し、会場がスムーズに運営できるように、調理前に説明をお願いします。
- ・