

## 「ソフト寿司」の取り組みについて

津生協病院 栄養科 管理栄養士 猪田秀子

共同演者 栄養科) 小家育子 リハビリ科) 小川貢央 内科) 宮崎智徳 NST

はじめに)入院患者様にとって、食事は治療効果を上げる上でも重要であり、入院生活の中でも唯一の楽しみの1つでもあります。今回私たちは NST 回診を行なう中で、摂食嚥下障害の見られる患者様から「お寿司が食べたい」との要望があり、何とかその要望に応えたいと考え高齢者ソフト食を工夫し「ソフト寿司」を考案、言語聴覚士による摂食嚥下リハビリテーションとともに検討しながら試行を繰り返し取り組んだ症例について報告を行ないます。

症例は、84歳女性、心不全・肺炎にて入院。内科的治療にて病状は改善傾向がみられたが、食欲低下され全粥きざみハーフ食・おやつ1回・昼うどん等嗜好に合わせ色々工夫してみました。しかし、摂取量は減少され輸液療法と併用しながら検討、摂食嚥下評価も行いリハビリテーション必要と判断摂食嚥下療法開始、ソフト食ハーフ1～2割程度の摂食状態であった。NST 回診を行なう中で「お寿司が食べたい」との要望が出され「ソフト寿司」を考案色々なネタを工夫し試行錯誤を行いながら試食を行なったところ、昼食に1回の提供であったが摂食嚥下のリスクの低減も得ながら、全量摂取され満足度の向上も得られました。

高齢者ソフト食を基礎にした「ソフト寿司」のレシピ及び具体的メニューの紹介含め呈示を行ないます。