

# 敬老会。秋の味覚楽しもう！



- 栗赤飯
- 里芋の含め煮
- 魚の照り焼き
- コロッケ & 卵焼き
- なます
- やぶれ饅頭

嚥下食もおいしくできました



村のこぼん新聞十月号 (10月の出来事)



①野菜は皮をむき、サイコロ状に切っておく



②鍋にオリーブ油を熱し、野菜とベーコンをよく炒める

③油がまわったら、水、コンソメ、トマト缶（カットトマトがおすすめ）をいれ、煮込む

④野菜が軟らかくなったら塩・こしょうで味を整えて出来上がり

野菜をもう一品	
ミネストローネ	材料
	じゃが芋(小) 1ヶ
	玉ねぎ(小) 1ヶ
	人参(小) 1ヶ
	ベーコン 4枚
	トマト缶 半分
	コンソメ 1ヶ
	水 200cc
	オリーブ油 適量
	塩・こしょう



野菜が高騰しているので、安く手に入る野菜と、缶詰を利用しましょう。冷凍のブロッコリーを入れてもおいしいですよ

特別養護老人ホーム  
かたふち村  
管理栄養士  
山田 由貴



十月の食の予定

十月 九日 ローソン販売日

十月十八日 風船バレー大会

※参加ご利用者 重箱弁当

## 実習生受け入れ

今年も8月の末と9月上旬に、県立大学シーボルト校と活水女子大学から管理栄養士を目指す学生が、かたふち村へ実習にやってきました。

初めての实習で学生がまず克服しなければいけない困難。それはずばり「歩いて施設までくること」でしょう。汗だくの学生をみるととても気の毒になります

5日間とはいえ、実際の職場で体験することは学生にとってよい経験となったようで、私も気づかないような事を感じていることもありました。指導を担当しているとはいえ、私自身この実習受け入れ期間は成長させてもらっています。

わらび餅を作りました。



学生には実習期間中、1日だけご利用者のおやつを担当してもらいます。実際に提供するものを自分たちの手で作るという事で試作をしてくるのですが、水の量を間違ってしまうミスが・・・しかし時間内にリカバリーできてよかったです。予定外の出来事にどう対処するか・・・何事も経験ですよ

## 嚥下食をたべてみよう！

介護職員会議にて、「嚥下食を食べているご利用者に提供している主食は、本当に食べやすいのか？」という思いから主食ペーストの試食会をおこないました。粥とパンをベースに、ゼリー状に調整する製品をかえたり、牛乳の量をかえた5種類のものを準備。参加者みんなて試食した結果、「おいしい。器一杯分いける」「私は無理」など様々な意見が・・・。普段食事介助していますが、実際に食べる機会はないので、食事に対しての認識を深める学びの場になりました。

試食会の前には、「摂食・嚥下のメカニズムについて」のおさらい勉強会も行いましたよ。仕事終わりや、休みの職員さんも参加しています。介護スタッフの意欲の高さが頼もしいです



### — 報告 —

試食会の結果から、食べやすいと推測する2種類の主食ペーストを、10月より試験的にご利用者に提供してみることとなりました。

