


手作りのソフト食の提供を
2年間継続してみても



1

手作りのソフト食のメリット・デメリット

2

ソフト食対応表を用いた調理の問題点・改善点

3

ソフト食に対する調理・介助側の意見・感想

① ソフト食のメリット

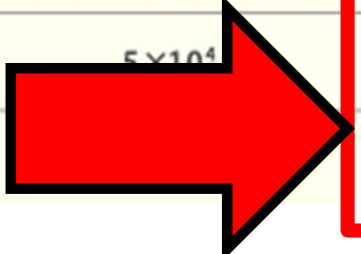
01 ▶ 見た目が良く香りも楽しめる

02 ▶ 塊になっているため飲み込みやすい

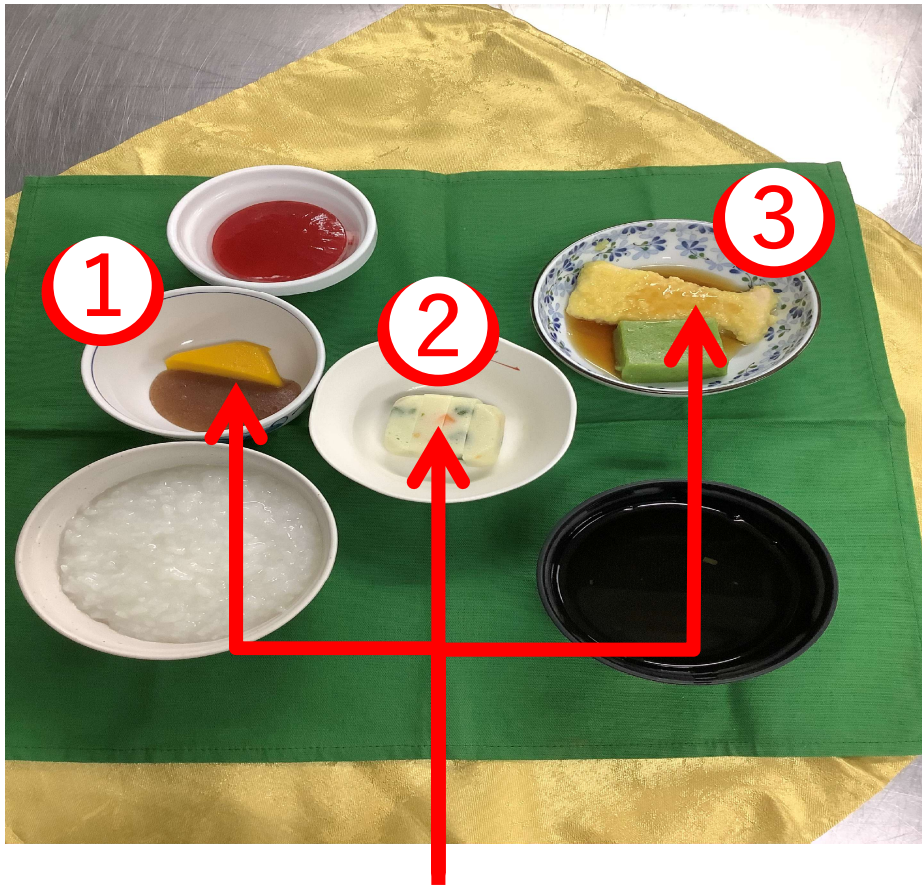
03 ▶ 噛む力が低下していても食べられる

区分		 容易にかめる ユニバーサルデザインフード	 歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインフード	 舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	 かまなくてよい ユニバーサルデザインフード
かむ力の目安		かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安		普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮（とろみあんかけ）	白身魚のうらごし
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し（具なし）
※食品のメニュー例で商品名ではありません。	調理例（ごはん）				
	かたさ上限値 N/m ²	5 × 10 ⁴	5 × 10 ⁴	ゾル：1 × 10 ⁴ ゲル：2 × 10 ⁴	ゾル：3 × 10 ³ ゲル：5 × 10 ³
物性規格	粘度下限値 mPa·s	5 × 10 ⁴	5 × 10 ⁴	ゾル：1500	ゾル：1500

（ ） !



舌でつぶせるソフト食(既製品)



①かぼちゃの含め煮ムース

②ほうれん草の白和えムース

③海老の天ぷらムース …など



①ソフト食のデメリット

01 調理に手間と時間がかかる

02 コストがかかる

03 食材本来の歯ごたえや食感を感じにくい



費用面の負担



②ソフト食調理の問題点・改善点

ミキサーがけしづらい
メニューがある



加水量と増粘剤使用量
見直しで負担減

野菜の水分量で
仕上がりに変化がある



設備の導入で
冷却方法の統一化

煮込時間や繊維質の量で
固さが異なる



煮込み時間の統一化
繊維質の除去

③ソフト食に対する意見と感想

不便だと感じた点

介助

食べられないほどではないけど
時々固いと感じるメニューがある…

介助

細かく切り込みが入っていると
スプーンで崩して介助しにくい…

調理

作業工程が増えた…
時間もかかる…

調理

固さが安定しない…

③ソフト食に対する意見と感想

良かったと感じた点

介助

配膳間違いが少なくなった

介助

喫食時にむせにくくなった

調理

固さの統一が容易になった

調理


作業効率が良くなった

まとめ

- ・ ソフト食対応表の作成で作業効率が上がった
- ・ 料理の仕上がりが統一化できるようになった

今後の課題

- ・ ソフト食の固さ・味を安定させる
- ・ 見た目・香り・温度へのこだわり



ご清聴ありがとうございました