

# 第10回嚥下食メニューコンテスト 「～北限の緑 大自然の白～ お茶のチーズケーキ」 優秀賞受賞

令和5年2月9日(木) 東京ビックサイトのメディケアフーズ展会場内で行われた  
「第10回嚥下食メニューコンテスト(主催:(社)日本医療福祉セントラルキッチン協会)」に  
関千枝 栄養士と山村千恵 管理栄養士が参加し、見事「優秀賞」を受賞いたしました。



**point** 手が細くなった高齢者の方や噛む力の低下や飲み込むことが困難な方に十分な栄養が摂れる  
お勧めのデザートです。又、蛋白制限をされている方、てんかんや慢性閉塞性肺疾患など  
脂質を利用する栄養療法が必要な方にも対応できます。

- ①少量で高栄養の摂取
- ②飲み込みやすく誤嚥のリスクを低減  
物性を考慮した五層形成(上から茶葉クリーム→乳清飲料ムース→お茶あんこ→チーズケーキ  
→お茶ゼリー) ※食形態レベル：嚥下調整食分類2013：コード2-2、コード3、コード4
- ③お茶に含まれるカテキン抗菌作用で口腔内をケア（体全体の疾患予防や生活の質の向上）



栄養成分(1人分)  
 ・炭水化物…54g  
 ・エネルギー…602kcal  
 ・タンパク質…15g  
 ・脂質…38g  
 ・n-6/n-3…0.7g/2.5g  
 ・カルシウム…180mg



“美味しく、楽しく、安全な献立づくり”を目指して

栄養は生命のみなもとです。「美味しく安全に食べられる食事」は低栄養改善や病気の治療などにおいて大切な要素の一つです。そして患者様一人ひとりの病態に合わせて、栄養価基準にあった適切な食事は治療効果を高める事につながるため、患者様にひと口でも口から食べていただくことが重要だと考えています。当院は嚥下調整食を中心に出来るだけ手作りにこだわり、彩りや盛り付けを工夫しています。患者様のニーズに合ったサービス提供を今後も心掛けていきたいと思ひます。