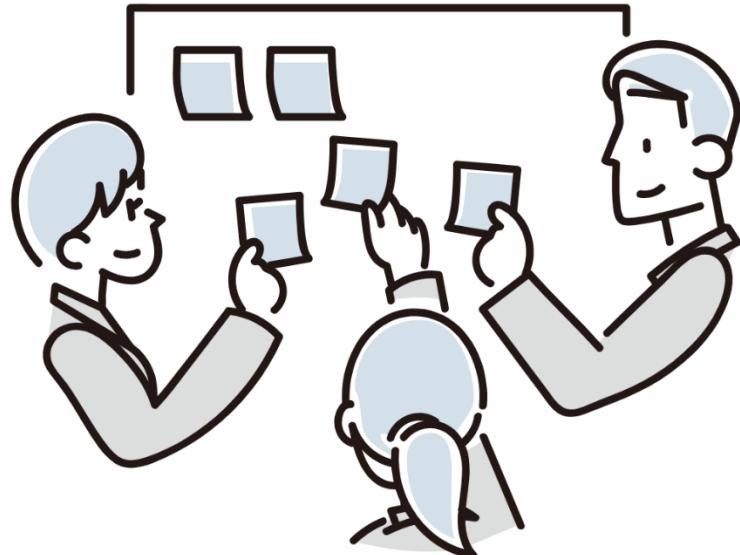


# やわらか食のアップデート

## ～ 特別食加算～



栄養科

剣持 千佳子

中橋 桃子

蟹江 弥生

黒川 紗也加

大里 真央

# これまでの業務改善に取り組んだ結果

2024年2月～「やわらか食」提供中



## 嚥下調整食 4

形があり、かたすぎ  
ず、  
ばらけにくく、  
貼りつきにくいもの。  
箸で切れるやわらかさ

# 当院のやわらか食



## 「圧力鍋」を活用

硬い食材や纖維の多い野菜を  
短時間で軟らかくできる。

通常の調理機器（鍋、スチコン）では、  
食材が軟化しにくい・硬くなりやすい。

圧力鍋で調理すると、調味料の浸透圧で  
食材に水分がよく染み込むため、  
短時間で軟化しやすい。

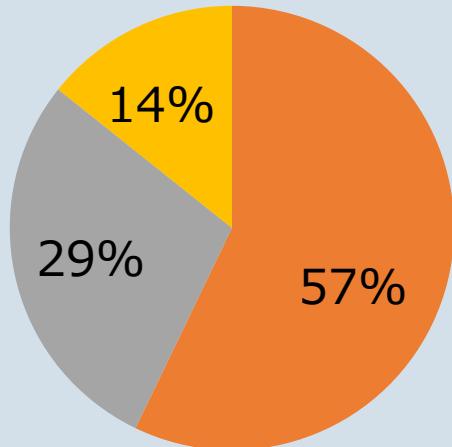


# 「やわらか食」嗜好調査結果



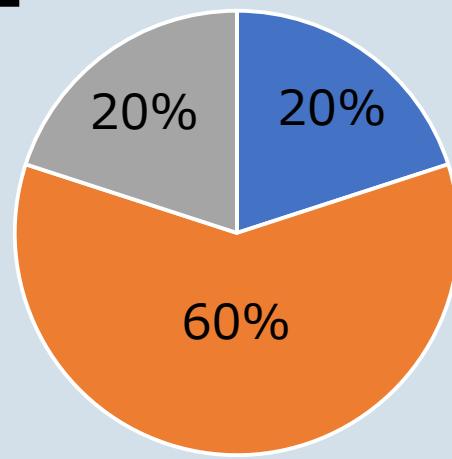
提供開始後もとろみの量・硬さ・見た目の調整を日々行った結果、「とても良い」「良い」の評価が2024年は57%に対し、2025年は80%とUPした。

2024年



n=7

2025年



n=10

■ とても良い ■ 良い ■ 普通 ■ やや悪い ■ 悪い

# 現状の課題

本来は糖尿病による糖質コントロールや  
心疾患による減塩などの治療食が必要



食形態が「やわらか食」である必要がある場合、  
治療食の選択が出来ない。



「やわらか減塩食」「やわらかDM食」を導入

# 取り組み



## やわらか食の献立内容

- ・主食+佃煮類
- ・主菜1品
- ・副菜1品
- ・カップデザート1品

やわらか減塩食 ↴



昼夕の佃煮類を無し

やわらかDM食 ↴



カップデザートの代わりに  
副菜など追加

# 取り組み



「やわらか減塩食」  
「やわらかDM食」

食種追加・献立作成を  
することで…

## メリット

- 1食あたり76円の特別食加算が可能
- 適切な食形態のまま  
塩分制限や糖質制限など  
入院中の食事療法が可能
- 個別献立作成が減ることで  
委託給食会社の業務効率UP

