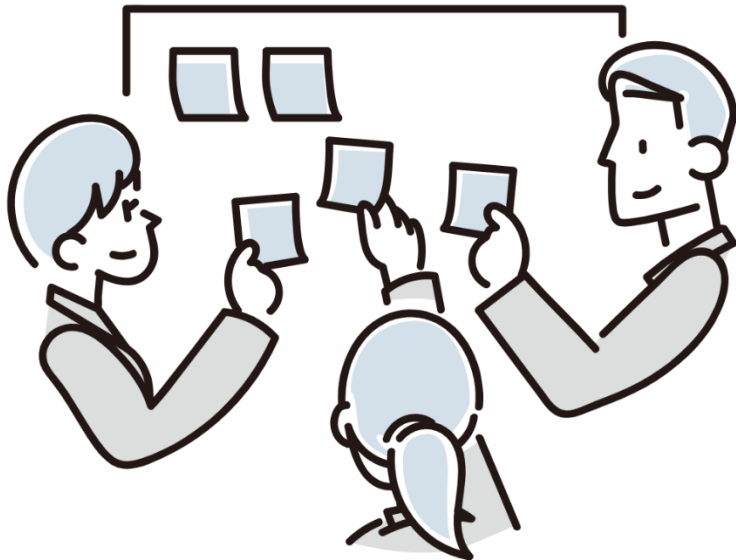


やわらか食のアップデート ～ 特別食加算 ～



栄養科

剣持 千佳子

蟹江 弥生

大里 真央

中橋 桃子

黒川 紗也加

当院のやわらか食



「圧力鍋」を活用

硬い食材や繊維の多い野菜を
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。

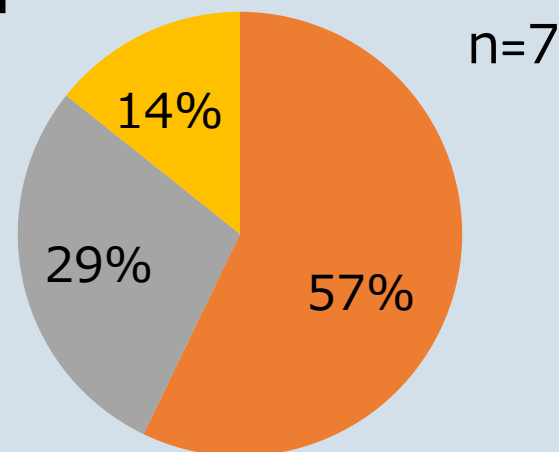


「やわらか食」嗜好調査結果

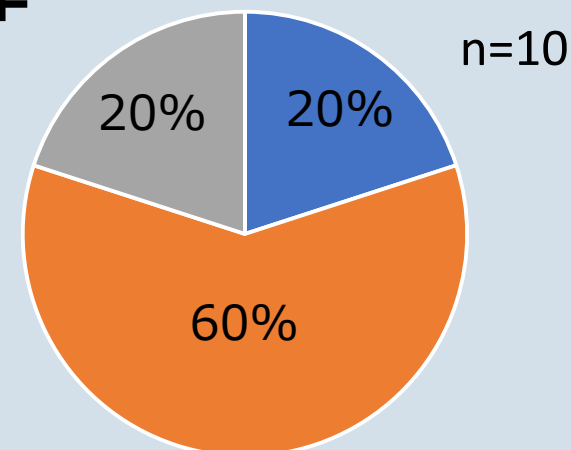


提供開始後もとろみの量・硬さ・
見た目の調整を日々行った結果、
「とても良い」「良い」の評価が
2024年は57%に対し、
2025年は80%とUPした。

2024年



2025年



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

