

和風会便り



Vol. 76

発行日、2019. 06. 14.

発行、和風会中島病院 広報担当

臨床栄養 2019.4 月号

山陽新聞 2019.5.10

嚥下食ドットコム <http://www.engesyoku.com/>

記事が掲載されましたので、よろしければご覧下さい。

嚥下食の全国コンテストで2位になりました

私たち栄養科では、“マジカルケーキ～糖尿病患者さんの血糖値も上昇しない魔法のケーキ～”を開発し、平成31年1月23日に行われた第6回嚥下食メニューコンテストのデザート部門で部門大賞を受賞しました。

このコンテストは、一般食部門・行事食部門・デザート部門の3部門があり、応募した作品の嚥下食ピラミッドへの該当性、食味、食感、美しさ、調理技術、栄養面の充実度などが審査されます。審査はまず書類審査にて各部門の上位2点ずつが選出され、その後東京ビッグサイトで決勝審査が行われます。

マジカルケーキを考案し始めたきっかけは、津山支部給食支援検討会で他施設が”ホルモンうどん“を嚥下食メニューコンテストに出品し、優秀賞を受賞されたことを知り、当院も糖尿病患者さんの治療と療養指導に力を入れていることと、食事を食べられる方の年齢層も80歳代を超える高齢化となっていることから、中島病院の”HospitalityNO.1”を基に、私たちも何か作ってみたい！美味しい物を提供したい！という思いで始まりました。

マジカルケーキは、ワインゼリーが中に入っている爽やかなチョコレートムースケーキです。嚥下ピラミッドL3・嚥下調整食分類2013：2-2、当院では嚥下食Ⅱのペースト食に相当する固さです。材料には消化吸収後も血糖値に影響しない糖質を使用したチョコレートや、砂糖も人工甘味料に変更し、更に血糖が上昇しにくいように水溶性食物繊維を加えて作りました。

約1年かけて試作を繰り返し、入院されている患者さんや当院の職員にもご協力いただき、食前と食後1時間の血糖測定も行いました。栄養科では初めての試みでしたが、初回から食後1時間の血糖の数値を抑えることができた時は、とても嬉しかったです。この結果から院長にお墨付きと、“マジカルケーキ～糖尿病患者さんの血糖値も上昇しない魔法のケーキ～”と命名していただきました。

決勝審査は東京ビッグサイトで、2名での参加に限定されており、事前にケーキの中に入れるワインゼリーやスポンジケーキのゼリーなどは病院で作り、クール便で会場まで配送しました。

当日はキッチンステージに立ち、料理番組の要領でマジカルケーキの作り方やアピールなども含めて、10分間のプレゼンを約100人の前で行いました。

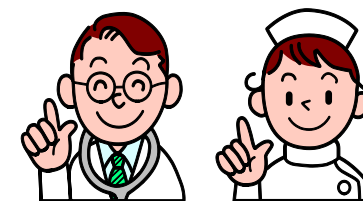
決勝審査当日は、多くの方が嚥下食に興味を持ち、試行錯誤されていることを実感しました。栄養科のスタッフにも多くのことに協力してもらいましたが、このコンテストは栄養科だけでは部門大賞を受賞することはできませんでした。本コンテストへ参加するにあたり、ご協力いただきました皆様に心より感謝とお礼を申し上げます。

本当にありがとうございました。



【病院の基本理念】

私達は地域に信頼される内科専門病院として
良質な全人的医療を提供いたします。



【病院の方針】

病院の理念を達成するために、次の方針を実行します。

1. 安心・安全な医療を行います。
2. いかなる人の人権も尊重します。
3. 親切丁寧な対応に努めます。
4. 適切な診療情報を提供します。
5. 必要な知識・技術の習得に努めます。
6. 快適で清潔な病院環境を整えます。
7. 地域の人々の疾病予防・健康増進に努めます。