

高齢者向け “柔らかか食” の最前線



沢庵がスプーンですくえます。

✓ 噛む力や飲み込む力が低下すると食材を細かく刻んだりミキサーにかけた食事となり何を食べているのかが分かりません。当然、食欲も湧いてきません。

✓ 食事は「生きる源」。いつまでも美味しく食べていただきたい。食べ物の色と食材の組み合わせ（視覚）、香り（嗅覚）、味付け（味覚）を大切にしたい。

✓ 凍結含浸法は、様々な食材の中まで酵素を染み込ませ、細胞と細胞をつないでいる物質を壊し柔らかくする方法です。見た目がそのまま、素材本来の味が残りお食事を楽しむ事が出来ます。

✓ 消化・吸収率も高くなり胃に負担をかけずに十分な栄養が摂れます。

横浜あおばの里の食事形態

ゼリー食

ペースト食
ミキサー食
ムース食

軟菜食

ふつう食

凍結含浸食

横浜あおばの里では、**凍結含浸食**を取り入れ、ご利用者様のレベルに合った食事形態（ふつう食・軟菜食・凍結含浸食）で、美味しいお食事を提供させていただきます。