

臨床栄養学ゼミ

担当教員：佐藤 智英

前期：勉強会

食べる美味しさの感じ方

視覚 (形、大きさ、色)
嗅覚 (香り、腐敗臭)
触覚 (硬さ、滑らかさ、粘性、弾力性)
味覚 (甘味、塩味、うま味、酸味、苦味)
聴覚 (咀嚼音、歯切れ音)



嚥下とは

・食べ物を口の中で噛み、飲み込みやすい大きさにする
・のど、食道、胃に送り込むこと



先行期

先食期 嚥下期 嚥下後期 嚥下完了期

食物の認知
口に入れる



噛みにくいひとの特徴

- ①食べ物を食べにくくなり、噛みにくい食べ物がある
- ②食べ物が口の中に入ったままで呑み込めない
- ③舌の上が白い



飲み込める人の食事

チャーハン



スープ

飲み込めない人の食事

あんかけチャーハン

粘りのある食材

ポターージュ



パタカラ体操 やってみよう!



駒込祭・Welcome College



後期：考案レシピ試作



材料名	数量	単価	小計
鶏肉	100g	150	150
もち芋	100g	100	100
調味料			50
合計			300

材料名	数量	単価	小計
鶏肉	100g	150	150
衣粉	50g	100	50
調味料			50
合計			250