

とろみ自動調理機を設置しました。

県内初導入！

～嚥下機能が低下した方でも、コーヒーやジュースが楽しめる～

加齢や病気などで食べたり飲みこんだりする機能に障害をもつ人が高齢化社会を背景に増えています。当院では摂食嚥下障害看護認定看護師を病棟に配置するなど、専門的で高度なケアの提供に努めています。

この度、取り組みの一環として、「とろみ自動調理器」を2019年7月29日、コンビニ前に設置しました。(石川県初導入) 安心安全に水分補給ができますので、どうぞご利用ください。

【とろみ自動調理機】

高齢者をはじめとする嚥下機能が低下した方の誤嚥を予防するためには、さらさらの飲み物に、病状に適したとろみをつけることが重要です。通常、とろみをつけるためには、飲み物に専用のテクスチャー改良材「とろみ材」を加え、スプーン等で攪拌します。この自動販売機は、嚥下補助（飲み込みのサポート）を目的に開発され、とろみをつけるための攪拌作業（とろみ調整）を自動化することで、安定した物性（テクスチャー）の飲料を提供できます。とろみ材には、医療機関で使われている専用のとろみ材「ソフティア[®]」を使用しています。とろみは、嚥下機能に応じて、薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみの三段階から選べます。



ボタンひとつで、とろみ有・無しを選択できます。



試飲会も開催
しました。

イメージキャラクター
あさのちゃん