

## 粘膜保護食

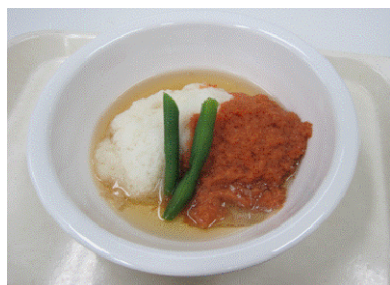
### 対象者

化学療法や放射線療法治療中・治療後の患者さま

- ◎化学療法・放射線療法の副作用がある患者さま
  - 口腔内および食道粘膜に炎症がある
  - 吐気や味覚・臭覚の変化がある
  - 口腔内の粘膜障害により咀嚼・嚥下機能にも障害を及ぼしている

### 特徴

- 最も重要視しているのは“口当たり”です。口腔内に刺激を与えないように食材は基本的に柔らかい部分を使用しています（野菜は葉先のみ）。
- 食材に鋭い角度をつけない切り方の工夫をしています。
- 野菜類は下茹ですることによってアクを取り除くなど、下処理を十分にしています。
- 調理には、豆腐や卵白、すり身などを使用することで喉ごし良く、裏ごしなどの手間を加えて噛まなくても口腔内でつぶせる軟らかさに仕上げています。
- 治療によって唾液が出にくくなるため、煮物や蒸し物にはあんをかけたり、汁ものを添えることで咀嚼や嚥下のはたらきを助けます。
- 味付けはだしを効かせた薄味としています。



鯛紅白かぶら蒸し

パサつきやすい魚をすり身に  
し、あんをかけてなめ  
らかに仕上げています。



ひらめのゼリー寄せ

形は残しつつ中のひらめは軟らかく  
煮てあります。ゼリー状で喉ごしが  
良く冷たくさっぱりと召し上がれます。