

臨床栄養学実習

「嚥下食の調理実習」

臨床栄養学実習では、病気と栄養との関係についてより学びを深め、これまで学んできた知識を、病院や施設等での食事作りに活かすことが目的です。



実習では、対象者の病態に合わせた食事作りを行います。今回の実習では嚥下食をつくりました。



慣れない
食事形態の
調理に苦戦



固形化補助食品の「カタメリン」を使用し、食事のしやすさだけでなく、見た目にも配慮した嚥下食を作成！



実際に食べてみて、味つけはもちろんの事、食感の重要性を学ぶことができました。



今回の実習を通して、嚥下食を食べている方の気持ちを少しでも理解し、対象者に寄り添った食事を提供できる管理栄養士になりたいと思いました。

今回学んだことを今後の施設実習や、将来管理栄養士として働く中で活かしていきたいと思います。

