

ひまわり通信



発行所 ひまわり歯科

〒229-0031 神奈川県相模原市相模原 5-5-1

電 話(042)750-6143 FAX(042)756-4334

URI : <http://www.himawari.serie.jp>

おいしく食べるための
工夫その2(後編)

歯學博士 鬼塚 綾子

『おぐの』と一言でいっても実はのちのよのな複雑な流れがござつてございます。

① 食べ物の品種

◎ 目錄

◎ 飲み込む

卷之三

四庫全書

後編 第二回

物が口に入ると唇は自然に閉じ

奥歯舌熱 下顎の筋肉が過動化され、咀嚼が行なわれますが、高齢者のなかではうまくいかない場合があります。

年齢を重ねると、筋力自体が落ちてきますし、脳梗塞の後遺症などで半身に麻痺などが残ってしまふと当然動きがスムーズにいかな

また、虫歯や歯槽膜漏で歯を失つてしたり、痛いところがある場合なども咀嚼のに支障が出てします。入れ歯になつた場合は、うまくいった場合でも咀嚼力は3分

の1程度といします

噛む力が弱い場合、骨のかわりに切り白をいれるなど工夫が必要です。刻み食とよく似ていますが、鳥のエサのように刺んだものは口中で散らばってかえって食べにくくなることがあります。一口大で差す方がつぶしやすくて飲み込みやすいものもあるので、素材の性質を考えて調理するといいでしょう。」飯や麺などは熱を加える時間調整などして硬さの調整がしやすい食材といえます。

積極的に取りたい野菜は調理のコツがありますので、紹介します。

- ・ニンジン、大根 → 細かく刻むより、舌のべばみに大きさに切ってよく煮る。
- ・ナベ きゅうり、トマト、アズベニア皮をむく
- ・白菜 キャベツ → 葉脈をきの
- ・じほう → 細かく小さじさわがき
- ・玉ねぎ、ネギ、インゲン → 繊維に直角に切る。
- ・速根 → 切り込みを入れてよく煮てもかたいのですりおろしてひき肉と混ぜたり、汁物に混ぜたり

ラ

Digitized by srujanika@gmail.com

ペット紹介のコーナー

