

## 口腔ケア用品の紹介

### ~口腔ケアスポンジブラシ ~

総義歯の方や歯がない方でも、上あごや 舌、歯茎、頬の内側などには汚れが付きま す。それが溜まってくると口腔内が不衛生と

なり誤嚥性肺炎の原因となる こともあります。

いろいろな口腔ケアグッズがありますが、スポンジブラシは口腔内の粘膜を傷つけず優しく汚れを取ることができるため、粘膜が傷つきやすい方や口腔内乾燥が強い方などは保湿クリームと併用しながら使用される事をお勧めします。



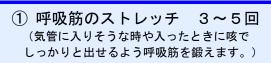
## いつまでも美味しく食事がとれるように

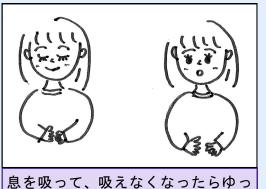
年齢を重ねていくと身体の筋力は少しずつ低下していきます。足など身体の筋力低下は身を もって感じることが多いと思いますが、食べたり飲んだりするための筋力も同じように年齢とと もに低下していきます。

このように加齢に伴う筋力低下によって起こる老人性嚥下機能低下を「老嚥」といいます。

誤嚥性肺炎という言葉を聞くことも多いかと思いますが、老嚥が進み摂食嚥下障害が生じ、それに気道防御機能の低下、低栄養、免疫機能の低下、口腔衛生状態の不良が加わると誤嚥性肺炎にかかりやすいと言われています。

「老嚥」になっても体操などにより筋力を 維持改善させることで、いつまでも美味しく 食事をとり元気に過ごしていきましょう。





くりと口から吐き出します。

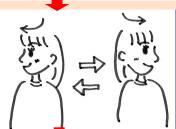
② 首、肩のストレッチ 3~5回 (首や肩をほぐして飲み込む力を助けます。)



息を吸いながら、ゆっくり肩を 上げ、ゆっくり吐きながら肩を おろします。



頭を前後 にたおし ます。



顔を左右に向けます。



頭を左右に傾けます。

#### **糖質制限のおやつ**



利用者様には疾患に応じて食事 制限があります。糖尿病の方には 糖質制限があります。

そこでつつじリビングでは、皆 様に美味しく同じものを食べてい ただきたいという気持ちから、生 おからを使った蒸しパンをおやつ の時間に作りました。

甘味には写真に写っている糖質 ゼロの「低カロリー甘味料」を使 用し、クリームはクリープをお湯 で溶き泡立てた物で作り糖質制限 しました。

食べていただくと、「美味し い」という感想がたくさん聞かれ ました。材料を混ぜ、レンジでチ ンするだけの簡単な調理法です が、ふわふわにでき、むせやすい 方も上手に食べられました。

日花

同(大)

30

時

30

1 24 久 18 ふ 14 老 12

る日健

さとクラブロ(日)午前

前

祭り時

30

3

木目

2 お き き 話 時 回 時 30 1 30 想 5

分ボ分法正

パラン3

時テ時

30 イ30 分 プ 分

## 春の手作りおやつをご紹介します。 ☆混ぜて冷やすだけで簡単にすぐできます!!

### ♡いちごムース♡

[材料 4個分]

いちご150g 砂糖30g ゼラチン5g 水 大さじ3 生クリーム100cc



#### 「作り方]

- ①耐熱容器に水を入れ、ゼラチン を振り入れてふやかす。 600wのレンジで20秒加熱し
  - て完全に溶かす。
- ②いちごは洗ってヘタをとり、水 気をとる。
- ③フードプロセッサーにいちご・ 砂糖を入れて撹拌する。
- 43に生クリームと①の溶かした ゼラチンをいれ、さらに撹拌す る。
- ⑤器に注ぎ、冷蔵庫で冷やして出 来上がり。





## ~アレンジ~

分量外でいちごがあったら砂糖 を加えて、作り方②③で、「いち ごのソース」のできあがり♪



7 日

30

分~

3

時

30

分

いちごのソースやいちご、ミン を添えてもいいですね。

各行事には、 ご家族の方もお気軽にご参加下さい

午後2時

30

分~

30

◆ 26 人木方言の ◇ 人木方言の 久木方言の へ木方言の 本方言の 本方言の 本方言の 本方言の を表示さとクラ 30 し30 想30

後

ラショ

時テ時

30 イ30 分 プ 分

3

30 分ボ分法分~ラ~ 分 ~ 3

30 時 分~ 30

お<sup>13</sup>書<sup>12</sup>売 花日道日店

# 労 午前9時ウ 午後2時 30

kaigo-jimu01.manda@athena.ocn.ne.jp

11 書 10 売 5 日 道 日 店 日

(水) 午後2時

30

理3容日

・) 午前9時・) 午後2時

30

分~

山

30 万 30

3

30