

フードハピネスプロジェクト



フードハピネスプロジェクトとは・・・

飲み込む力が弱くなった筋ジストロフィーの入院患者さんの「死ぬまでに寿司やてんぷらを食いたい」その言葉から始まった企画です。7口の料理人を招き、患者さんの希望が多かった料理を飲み込みやすい形態の「嚥下食」にして提供。食材は裏ごして、ラップなどで再形成することで見栄えにこだわり、知恵や工夫・技術が詰まった食事となりました。参加した患者さんからは笑顔があふれており、「是非また開催してほしい」「美味しかった」などの声がありました。

このプロジェクトについては神戸新聞の2023年6月8日の記事に掲載されています。

開催日：令和5年5月23日

場所：筋ジストロフィー病棟（東1病棟）

料理人：鶴岡食材を使った嚥下食を考える研究会

代表 延味克士 氏



※写真の掲載は許可を得ています



お品書き

- ・お寿司 5貫
- ・天ぷら(揚げびたし)
- ・ハンバーグ

プロジェクトに関わった当該病棟の看護師より

病気の進行に伴い嚥下機能が低下していく不安を抱える患者さんにとって、今回のプロジェクトは「嚥下機能が落ちても、美味しい食事をとることは可能である」という希望につながったと思います。

このような活動を継続して行うことは、患者さんの療養生活における楽しみとなり、闘病意欲にもつながります。今後も少しでも患者さんに寄り添うことが出来るようにプロジェクトはフードに関わらず、取り組んでいきたいと考えています。