

国立病院機構函館病院 (伊藤一輔院長) 栄養管理室の木幡恵子室長が開発に携わったソフト食「ひとさじからの幸せ」が吟米本舗 (愛知) から7月に発売される。秋田県産の米粉を使用し、固形の食事が取れない人でも食事が楽しめるよう、カレーやハンバーグのほか、ケーキやおはぎなど12種類の味を取りそろえている。(金子真人)

来月発売、米原料のソフト食開発

楽しく食事 幸せ感じて

国立函館病院  
栄養管理室

木幡恵子さん



「食事で幸せを感じてもらいたい」と話す木幡さん

全国の国立病院機構と国立高度専門研究センターの管理栄養士でつくる「日本の食と疾病予防研究会」が、2010年に医療施設131カ所を対象に病院給食実態調査を実施。その中で、あまり食べることのできない患者は主食

カレーなどの味 12種類 改良3年 なめらかに

(米飯)を減らす傾向がみられ、その結果、炭水化物の摂取量が低くなり、バランスの悪い栄養比率が生じている可能性が考えられた。

同会では病院給食のバランスを適正に維持するため、主食の摂取が期待できない患者に対して代替食品で対応することが必要と考え、米を原料とした製品開発を決めた。

栄養摂取だけでなく食事を楽しくしてもらうために味となめらかさにこだわり、3年間に何度も改良を重ねこのほど完成した。

商品名を「ひとさじからの幸せ」と名付けた木幡さんは「食べるのが困難な人でも一口食べて、幸せを感じてもらえたら」と話している。

60g×4食、パックで315円。問い合わせは吟米本舗(052・856・5800)まで。