



ミニすり鉢（離乳食セット）



こんな方におすすめ

一人分の料理をすりつぶすのが大変な方
口内炎や嚥下障害などで悩んでいる患者さんの料理を作る方

POINT

お悩み

「少しの食べ物でもすりつぶすのって大変」

解決

食べられる分だけすりつぶせます

- ブレンダーやフードプロセッサーで少量をすりつぶすのは手間がかかります。しかし、ミニすり鉢を使えば、患者さんが食べる時、食べられる分だけ、食べやすい形状に調整することができます。
- ミニすり鉢は大きな力を必要としないので、握力がない方、手がしびれる方、体力が低下した方でも食卓ですりつぶすことができます。

お悩み

「口の中が荒れて食べられない」「飲み込めない」

解決

料理をすりつぶしましょう

- 患者さんが口内炎にお悩みのときは、口の中を刺激しない柔らかいものが望まれます。ご家族と同じ料理でもすりつぶすことで食べられることがあります。
- セットのこし網を使用して裏ごしすれば、なめらかになり刺激を減らすことができます。

衛生管理のポイント

お役立ちキッチングッズの多くは用途がはっきりしていますが、それぞれの用途に合わせて揃えてしまうと、なかには使わない物もでてきます。使わない物が増えると衛生管理の面で心配です。治療中、治療後は免疫力が低下するため、感染症のリスクが高まります。適切なキッチングッズを選び、定期的な洗浄・消毒を忘れずに行いましょう。

【いつもと違う症状があるときには、医師や看護師、薬剤師等に相談しましょう】

連絡先(医療機関名)

その他の
グッズは
こちら



<https://oncology-assist.jp/public/>