



### 食欲のない夏 ケアフードでおいしく 水分と栄養の補給も

千葉県がんセンターで  
シャーベットまつり開催 7月



旬の野菜やフルーツをピューレやムース、シャーベットといった柔らかくて飲み込みやすい状態に加工したケアフードの試食会「夏のシャーベットまつり」が千葉県がんセンターで開かれました。冷たいデザートを中心に試食会も今年で3回目を迎え、入院中や外来で訪れた患者さんやご家族など約550人が参加しました。口コミで開催の情報が広がったこともあり、開会から1時間半ほどですべての試食品を完食してしまうほどの盛況ぶり。治療中の食事についての関心の高さがうかがえました。

試食のメニューはマンゴーシャーベット、紫イモのムース、ヨーグルトのムースの3品。試食品を調理した千葉市のフレンチレストラン「シェ・ケン」の山口賢シェフが実演台で三種類を皿に盛り合わせて並べると、来場者はきれいないどりに感嘆の声をあげながら皿を手に取り、スプーンですくいながら一口ずつ味わっていました。今回は、水分をとりやすいフルーツのシャーベットに加え、口に含みやすい冷たい食感を生かしたムースを取り入れました。繊維質が多くお通じにも良いイモと腸内環境を整えやすいヨーグルトを組み合わせて消化面での効果も狙いました。一緒に食べることで美味しく、栄養面でも満足してもらえるよう工夫しました。

参加者からは「通常はもそもそして食べにくいイモ類もすんなりのどを通った」「盛り合わせと一緒に食べるとまた違った味わいを感じる」などの感想がありました。一方、これまでに寄せられた患者さんなどからの要望を取り入れ、糖分の摂取を少な目に調整した結果、「味がはっきりしない」などの意見もあり、希望する栄養面の配慮と味とのバランスの難しさも浮き彫りとなりました。

### 入院中の子供たちにも大人気！

冷たいデザートということもあり、今年は小児患者さんの参加が多く見られました。車いすを引きながらも開会を楽しみに待つ姿も。そして試食が始まると嬉しそうにほおばり、おかわりしながら「病室で待っている友達の分もください」と皿を膝に乗せて持ち帰るやさしい子供たちもいました。患者サロンの有志の方々や、淑徳大学のボランティアグループ「カラーカラズ」の5人にもお手伝いに駆けつけてくださいました。緩和ケアセンターでは、会場に来られない患者さんのためにボランティア光の会の協力を得て試食の提供を行いました。



### センターの売店で初の販売も

また、千葉県がんセンターの1階売店で、当日試食品で提供したのと同じ3品を販売し、持ち帰りもできるようにしました。販売は初の試みでしたが、家族のためにと数個をまとめ買いするお客さんもいて、用意した商品は当日夕方までにほぼ完売となりました。中川原草病院長はあいさつの中で「治療において口から食べる食事は体力、気力ともに高める効果があり、とても重要なこと。ケアフードを取り入れて患者さんがおいしく食べ続けられるとうれしい」と語りました。

### 《目次》

- ・千葉県がんセンターでシャーベットまつり P1
- ・【特集】お食事学「毎日の食事重視するのは？」 P2
- ・平成25年度 総会開催など近況報告 P3
- ・千葉県がん医療最前線「手術支援ロボット・ダビンチ」 P4
- ・【連載】ケアフードレシピ「タラのミルク煮」 P6
- ・【連載】会員の本棚「柳原和子 もうひとつの遺言」 P6