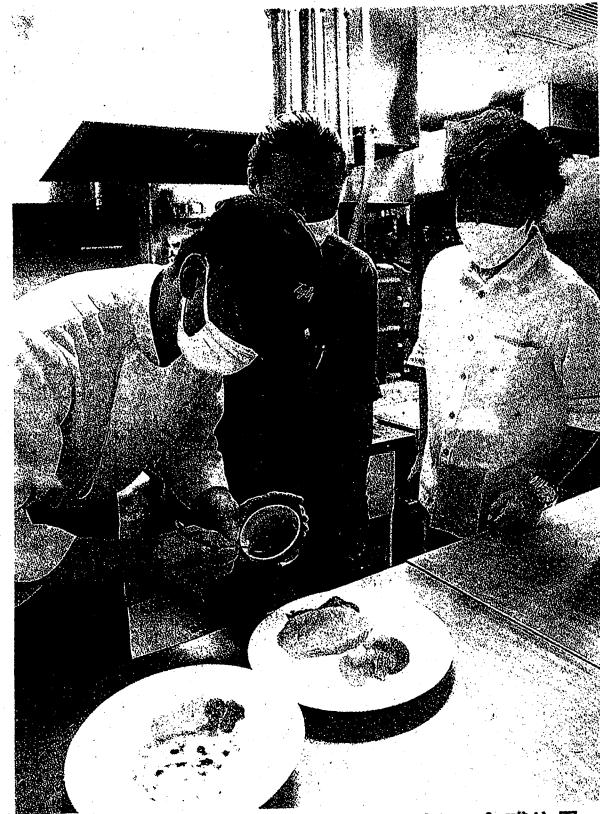


R4.8.30 木 京滋新聞

## 介護・医療関係者らの「京滋摂食嚥下を考える会」

# 医療的ケア児 外食楽しんで



医療的ケアの必要な子どものために、食感や見た目を工夫する料理人たち(向日市役所内・H.A.NAむこう)

これまでに蓄積したレシピやノウハウを飲食店に伝えることができるが、より多くの子どもたちのニーズを感じることが増えているといふ。

同店は昨年4月にオープンし、フロア責任者の西田敬一さん(33)によると、利用客は高齢者や障害者、乳幼児連れなど多様なこと

から、協力を決めたという。つたん焼いた後ミニサーキュラーランチをつぶしてゼリー状にした野菜サラダ。器や盛りつけにも気を配っているといふ。

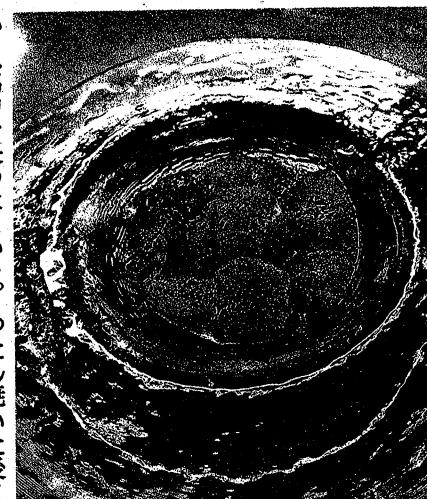
京滋摂食嚥下の会の代表世話人で歯科医の和田智仁さん(50)は「場所さえあれば家族との外出や外食を楽しめる子どもはたくさんいる。一歩ずつでも住みやすい社会に向けて進んでいきたい」と話している。

(太田敦子)

医療・介護関係者らでつくる同会は、なんだり飲み込んだりする力の弱い人がおいしく食べられる食事の研究を10年以上続けていく。最初は高齢者を対象にした研究が中心だったが、近年は人工呼吸器を着けているなど医療的ケアが必要な子どもたちのニーズを感じることが増えているといふ。

同店は昨年4月にオープンし、フロア責任者の西田敬一さん(33)によると、利用客は高齢者や障害者、乳幼児連れなど多様なこと

当日はハンバーグランチとパスタランチの2種類を予定。食べやすいようハーフで、から再び成形したハンバーグ、ゆでた野菜をゼリー状にしたサラダなどを提供するといい、西田さんは「仕込みから盛り付けまでの流れや課題を把握し、将来的には予約制などでいつでも提供できるようになりたい」と意気込む。



キャベツやカボチャをつぶしてゼリー状にした野菜サラダ。器や盛りつけにも気を配っているといふ

## 向日市役所レストラン 10月に特別ランチ

### かむ・飲み込む力弱い子向け

医療的ケアが必要な子どもと家族が外食を楽しめる場をつくる会」「京滋摂食嚥下を考える会」が、向日市役所内の民間レストランで特別ランチを提供する準備を進めている。専門職が考案したレシピをレストランに伝え、他の飲食店へも広げていく一歩にしたいという。