

## 食器・自助具のご紹介

食事が自分では食べにくい方に対して様々な道具があります。  
現在、尾崎病院はこのような道具を使用しています。

### 箸ぞうくんⅡ（右用、左用）



左手用



右手用

#### 特徴

指を置くように持つことができるため安定して持てる。軽い力でつまみやすい。

#### 対象者

手指に拘縮がある。持つ力が弱い。  
利き手ではない手で箸を持つ。

### 楽々（滑り止め付き）



#### 特徴

バネがついているため箸先が合う。箸ぞうくんよりは難易度が高い。軽い力でつまみやすい。

#### 対象者

箸を持つことはできるが開閉が困難。つまむ動作が困難。

## 曲げ曲げハンドル



### 特徴

柄の部分が曲げられるので、すくいやすい。口に入れやすい。

柄が太いので持ちやすい。

### 対象者

握力が弱い。普通スプーンが持ちにくい。

## スポンジハンドル



### 特徴

柄にスプーンもしくはフォークを挿すことで持ち手を太くすることができる。(柄の太さによっては挿せない場合もある。)

柄の部分が曲げられるので、すくいやすい。口に入れやすい。

柄が太いので持ちやすい。

### 対象者

握力が弱い。普通スプーンが持ちにくい。

## カフ



(フォークを差し込んでいる。スプーンも可能。左右どちらでも使用可能。)

### 特徴

指で持たなくてもフォークなどを操作できる。

### 対象者

手指拘縮(屈曲・伸展どちらでも)がある。

## エジソン アヒルプレート



(写真は右手で使用した場合。左手で使用する場合はお皿の中のアヒルの絵が右もしくは手前になるように設置する。)

### 特徴

お皿が傾いているため、とがっている（お皿の中のアヒルの絵）方に食材が集まりやすい。そのため、すくいやすい。

お皿の底に滑り止めあり。

### 対象者

手首や肘が動かしにくく、食材をすくいにくい。食材が少なくなるとすくいにくくなる。

## 大皿



(写真は右手で使用した場合。左手で使用する場合はとがっている側が右もしくは手前になるように設置する。)

### 特徴

お皿が傾いているため、とがっている方に食材が集まりやすい。そのため、すくいやすい。

お皿の底に滑り止めあり。

エジソン アヒルプレートよりも大きいため、ワンプレートにして食事を摂りやすい。

### 対象者

手首や肘が動かしにくく、食材をすくいにくい。食材が少なくなるとすくいにくくなる。

## 小鉢



(写真は右手で使った場合。左手で使用する場合はとがっている側が右もしくは手前になるように設置する。)

### 特徴

お皿が傾いているため、とがっている方に食材が集まりやすい。そのため、すくいやすい。

お皿の底に滑り止めあり。

### 対象者

手首や肘が動かしにくく、食材をすくいにくい。食材が

少なくなるとすくいにいくくなる。

## 緑皿



### 特徴

どこからでもすくいやすい。

### 対象者

手首や肘が動かしにくく、食材をすくいにくい。食材が少なくなるとすくいにいくくなる。

## 深皿



### 特徴

お皿が傾いているため、一方に食材が集まりやすい。そのため、すくいやすい。

### 対象者

手首や肘が動かしにくく、食材をすくいにくい。食材が少なくなるとすくいにくくなる。

## 汁椀



### 特徴

汁椀に持ち手がついているため、手を添えることで汁椀が安定して持てる。

### 対象者

手指拘縮がある。汁椀が持ちにくい。

患者さんによって、使いやすい道具はさまざまです。

道具の検討も含めて、尾崎病院は「自分で食べられること」の支援をしていきます。

今後も新しい食器・箸などをご紹介していく予定です！