

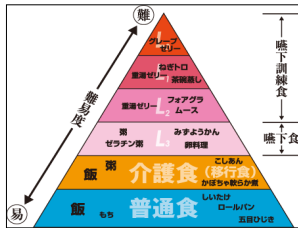
当院における嚥下調整食の現状と試案

栄養管理部 栄養管理室
管理栄養士 吹原 美帆

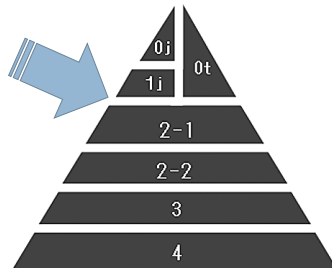
当院の嚥下食

	嚥下食1	嚥下食2	嚥下食3	嚥下食4
概要	果汁やお茶をゼリー状にまとめ、 が噛み砕けず飲みます。	果凍やスープをゼラチンや増粘多糖類で固めたも のですが、べたつきやつぶつきがなく、粒状にこぼれ ないもので、舌で押しつぶして飲みます。	ゼラチンや増粘多糖類で固めたものですが、べた つきやつぶつきがなく、粒状にこぼれず、この段階では経管栄養を継続し、経口からの栄養 摂取も合わせて行います。	ゼリー、ペースト状の食事です。 または特製果凍のゼリー食とろみ剤の食 事に移行していただきます。
形態	ゼリー食(2品) 昼食のみ1品 経管栄養併用可	ゼリー食、がら餅の食事 昼食、夕食(2品食)併用可 経管栄養併用可	ゼリー食、プル状の食事 朝食でつぶせる程度食事は 併用可 経管、経口栄養併用可	ゼリー、ペースト状の食事 併用可 経管、経口栄養併用可
内容	お茶、果汁をゼラチンで固めています。	果凍、スープなどをゼラチンや増粘多糖類で固めた ものです。 水分補給として、お茶ゼリーなど組み合わせていま す。	全粥、スープなどをゼラチンや増粘多糖類で固めた り、白身ムース、市販の固形ヨーグルトなど。 水分補給として、お茶ゼリーなどを組み合わせていま す。	増粘多糖類、でんぷん等を用いたゼリー、ペースト 状の食事
献立例	お茶ゼリー、アップルゼリー、アップルゼリー 	果凍ゼリー、ごま豆腐、 味噌スープゼリー、アイスゼリーなど 	全粥ゼリー、プリン、魚のムース、餅豆腐、 葛湯、固形ヨーグルト、ゼリーなど 	全粥、お茶ゼリー、魚すり混じり(とろみ)、 美こごり、赤ダレなど 
主食	なし	果凍ゼリー	全粥ゼリー、パンプリン	全粥、パン粥
栄養価	100kcal たんぱく質5g	200kcal たんぱく質15~20g	900kcal たんぱく質40~45g	1200kcal たんぱく質45g
オーダー入力	通常のみの1品食ですが、特記事項コメントで固度、 オーダー入力 経管、経口栄養との併用可能です。	通常と夕食の両食ですが、特記事項コメントで、3 品食の併用が可能です。 経管、経口栄養との併用可能です。	経管、経口栄養との併用可能です。	経管、経口栄養との併用可能です。

嚥下食から嚥下調整食へ



嚥下食ピラミッド 金谷, 2004



嚥下調整食学会分類2013

今後の計画

嚥下調整食の標準化

- 物性の比較・検討
- 嚥下調整食学会分類 2 0 1 3 に沿った食事内容の見直し

嚥下調整食の共有化

- 共通認識出来る院内食事オーダー
- 急性期病院から転院先(在宅)へのスムーズな食事支援 (共通名称・コード化)

病態に応じた嚥下調整食の対応

- 調理法の工夫