

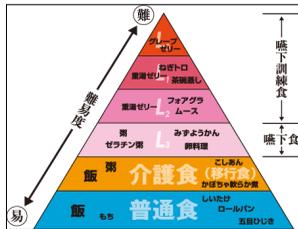
当院における嚥下調整食の現状と試案

栄養管理部 栄養管理室
管理栄養士 吹原 美帆

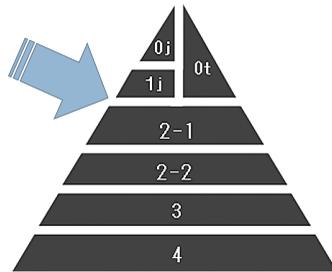
当院の嚥下食

	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。	濃湯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 摂取も合わせて行っています。	ゼリー、ペースト状の食事です。 または特製濃湯(味のトキサー食)とみかん汁の食 事に移行していきいます。
形態	ゼリー(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の食事 併用、経口栄養併用可	ゼリー、ペースト状の食事 併用 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。	濃湯、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、白身魚、肉類の細切(ソフト)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 	濃湯ゼリー、ごま豆腐、 味噌スープゼリー、ライスゼリーなど 	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、魚すり乱汁(とろろ)、 美こごり、赤ダレなど 
主食	なし	濃湯ゼリー	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	濃湯のみ1品食ですが、特記事項コメントで固湯、 オーダー入力 経管、経口栄養との併用可能です。	濃湯と夕食の固湯ですが、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

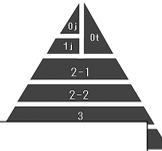
嚥下調整食の共有化

- 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

嚥下調整食学会分類 2013

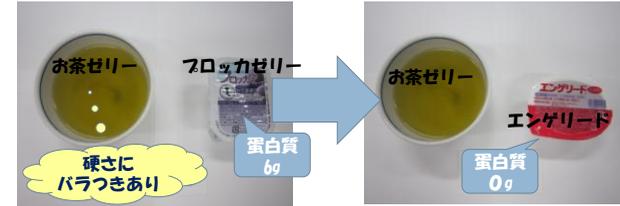


学会分類2013(案) 早見表						
区分	名称	性状	目的・特色	注意	必要の調整成分	嚥下調整食の性状
1	嚥下訓練食品	流動性・付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		嚥下調整食の性状
2	嚥下調整食1	流動性・付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		嚥下調整食の性状
3	嚥下調整食2	流動性・付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		嚥下調整食の性状
4	嚥下調整食3	流動性・付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		嚥下調整食の性状
4	嚥下調整食4	流動性・付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下の段階に応じた性状・流動性・凝集性・付着性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		嚥下調整食の性状

区分	コード	名称	嚥下ピラミッド	えん下困難者用食品	UDF	その他
0	j	嚥下訓練食品	L0	許可基準 I		
	t		L3 (とろみ水)			
1	j	嚥下調整食1	L1-L2	許可基準 II	区分4	
	1	嚥下調整食2	L3	許可基準	区分4	
2	1	嚥下調整食2	L3	許可基準	区分4	
	2			II・III		
3		嚥下調整食3	L4		区分3	高齢者リト食
4		嚥下調整食4	L4		区分2	高齢者リト食

嚥下食1 → 嚥下訓練食0 j (案)

<均質・付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。蛋白質含有量が少ない>



変更点：
・手作りお茶ゼリー(ゼラチン) → イオンサポート
・フロッカゼリー → エンゲリード
(共に増粘多糖類使用)

※追加) 嚥下訓練食0 t (案)

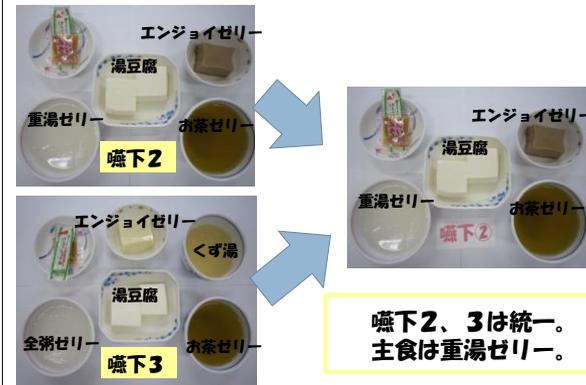
<均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水>



少しずつ飲むことを想定。
蛋白質含有量が少ない。

嚥下食2,3 → 嚥下調整食1 j (案)

<均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの>



嚥下食4 → 嚥下調整食2-1, 2-2(案)

<ピュレ・ペースト・ムース・ミキサー食などのうち、
べたつかず、まとまりやすく、滑らかさがあるもの>

均質なもの: 2-1

不均質なもの: 2-2

全粥

豆腐のすりなごし汁(トビ)

パンプリン

パン粥

不均質なものでもその粒が十分軟らかく、
小さければ(飯粒半分程度) 良い。

※追加) 嚥下調整食3(案)

<形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成、移送が容易、咽頭でばらけない>

主食は全粥。
副食はきざみあんかけ

麺の時は
具材きざみ、
汁にとろみ。

※追加) 嚥下調整食4(案)

<硬さ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの>

主食は全粥。
副食は一口大あんかけ

1つの料理にいくつもの
食材がある時は別々に刻む

※要検討※機能性食品(凍結含浸法) 嚥下調整食3以降に使用可能

凍結含浸法の原理

凍結含浸工程

加熱

凍結

解凍

減圧

酵素反応

加熱

素材完成

真空ホフ

減圧状態

凍結

解凍

減圧

酵素反応

加熱

素材完成

酵素液

解凍食材

空気と酵素を電機

たけのこもフリンのように柔らかく!

銀鮭の塩焼き