

第2回「嚥下障害診療センター」ミーティング

平成26年5月28日(水) 17:30～ 山崎記念館1階ホール

嚥下調整食の意義と 嚥下調整食分類2013について



耳鼻咽喉科・頭頸部外科

鮫島靖浩

嚥下調整食とは

従来の嚥下障害食

嚥下機能障害に配慮して
調整した(ととのえた・用意した・手を加えた)食事

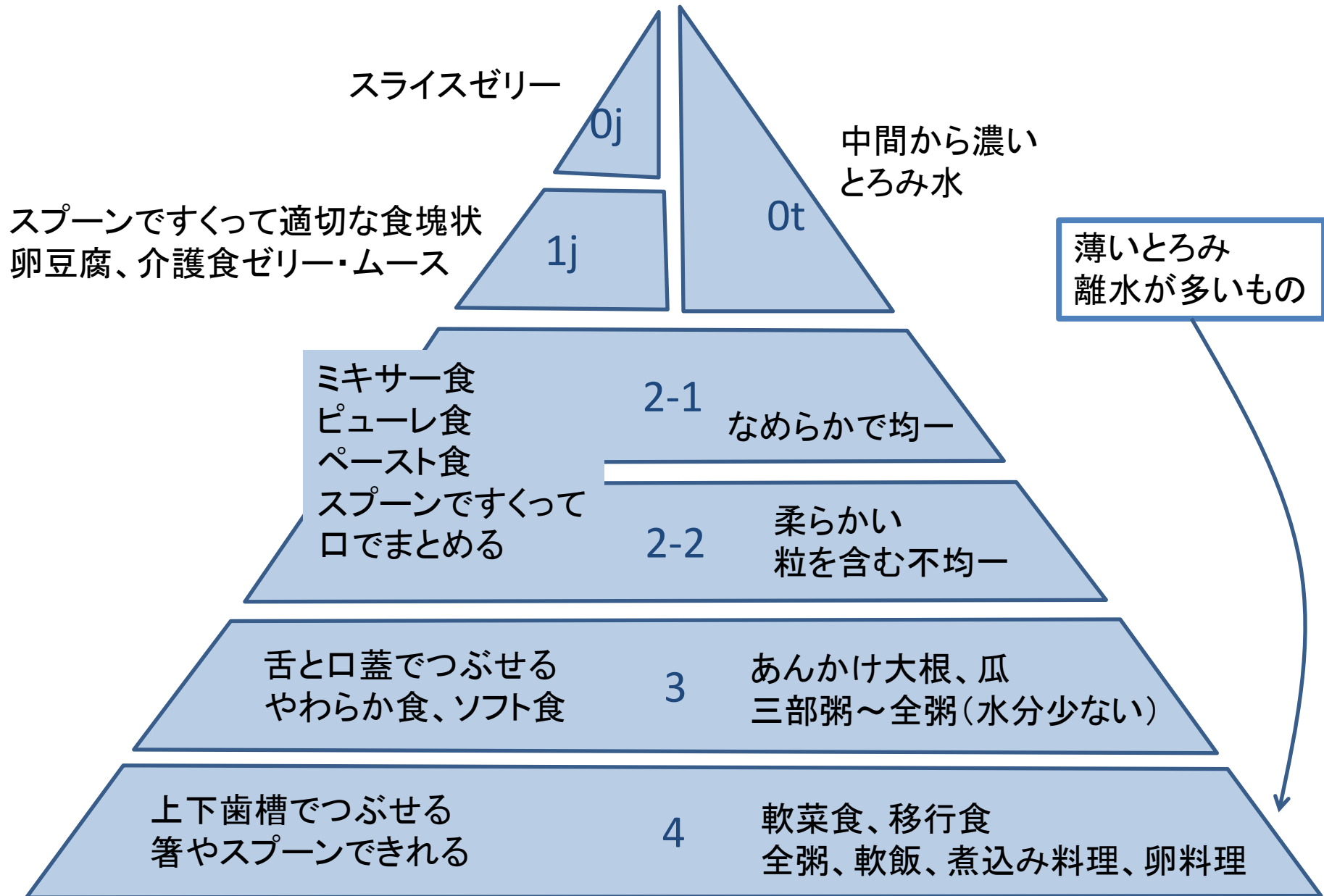
作成の目的

- 本邦では、統一した嚥下調整食の段階や名称がない
- 地域や施設ごとに多くの名称と段階がある
- 急性期病院から回復期病院、施設、在宅への連携が普及
- 病院、施設、在宅医療、福祉関係者の共通認識の必要性

対象者

- 成人の中途障害による嚥下障害
- 例外は
 - 器質的な狭窄
 - 小児の発達過程の嚥下障害

嚥下調整食2013



嚥下調整食と

口腔期

スライスゼリー

0j

スプーンですくって適切な食塊状
卵豆腐、介護食ゼリー・ムース

1j

0t

食塊形成

ミキサー食
ピューレ食
ペースト食
スプーンですくって
口でまとめる

2-1

なめらかで均一

呑み込める量を
舌の上にまとめる

2-2

不均一

舌と口蓋でつぶせる
やわらか食、ソフト食

3

咀嚼

噛み砕いて
唾液と混ぜて
ドロドロにする

上下歯槽でつぶせる
箸やスプーンでできる

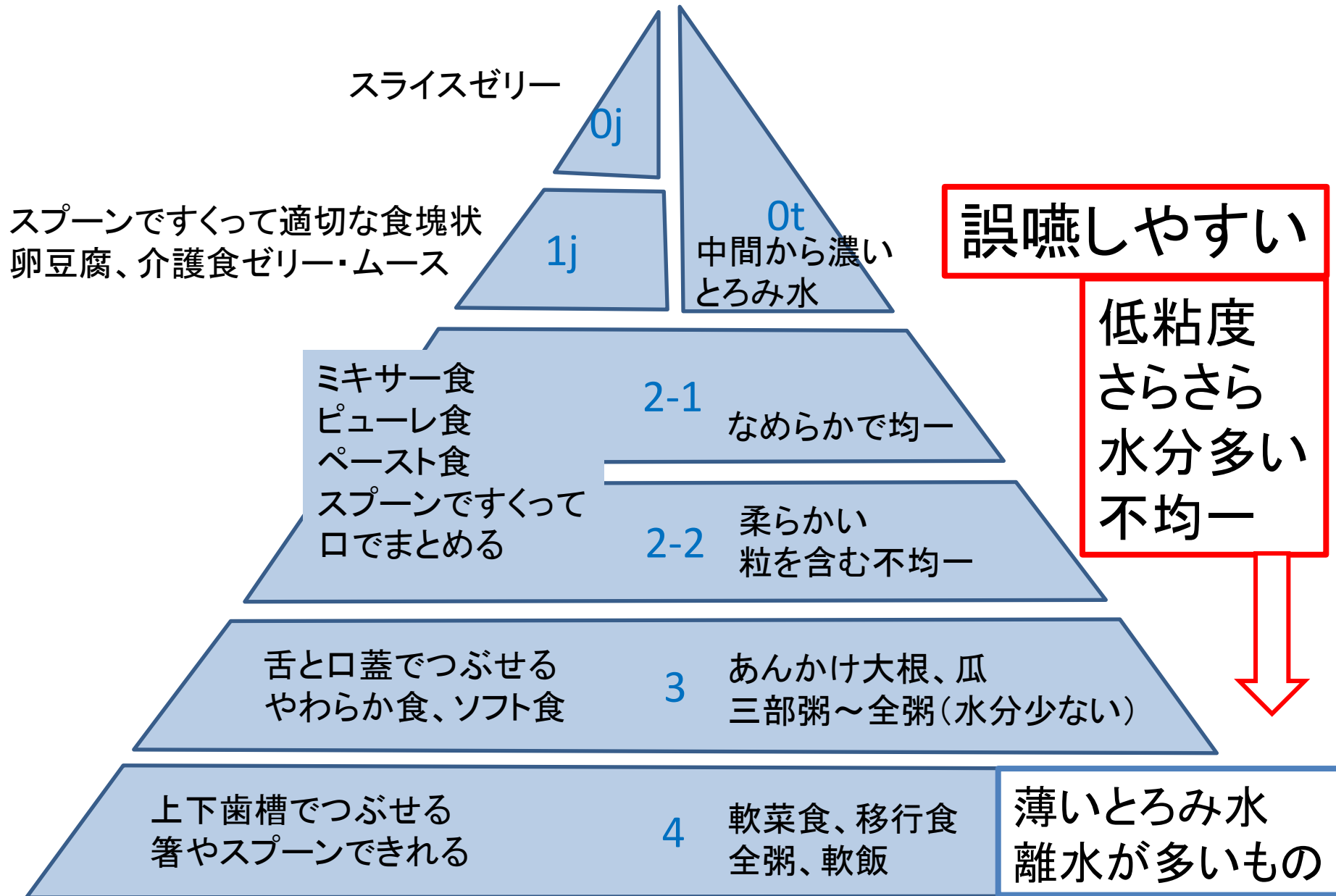
4



煎餅



嚥下調整食と咽頭期



飲み込みやすい食品

- ①密度が均一
- ②適当な粘度があってバラバラになりにくい
- ③口腔や咽頭を通過するときに変形しやすい
- ④べたつかない(粘膜にくっつきにくい)

ゼラチン寄せ

ミキサーで粉碎し味付けしてゼラチンで固めたもの

噛まずに、舌で軽くおしつぶせ、ツルリとのどを通過

ゼラチンゼリー、プリン、ヨーグルト、玉子豆腐、茶碗蒸し

水はなぜ誤嚥しやすいか？

飲み込みやすい食品の条件

- ①密度が均一
- ✗ ②適当な粘度があってバラバラになりにくい
- ③口腔や咽頭を通過するときに変形しやすい
- ④べたつかない(粘膜にくっつきにくい)

水は早く落下する 反射の惹起遅延では喉頭閉鎖する前に誤嚥

水はバラバラになる 少しの隙間から喉頭・気管へ入る

液体の粘度による影響

食道癌術後の左声帯麻痺 74歳 女性

120%バリウム

120%バリウム 3倍希釈



食物の粘性による影響



脳性まひ、リクライニング車椅子
ヨーグルトバリウム → 水性バリウムで誤嚥

ゼラチンゼリーの効果



粘度の低い造影剤



ゼリー状の造影剤

喉頭水平部切後20日

- 咽頭への流入が遅い
- バラバラになりにくい



まとめ

1. 後天性の運動障害性嚥下障害を対象とする
2. 口腔期の障害に対しては、
咀嚼、食塊形成能から程度分類
3. 咽頭期に対しては、誤嚥のリスクから、
均一性、凝集性、変形性、粘着性を考慮して分類
4. 他の医療機関との連携の必要性から、
共通した分類が有用である。