

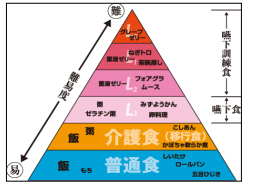
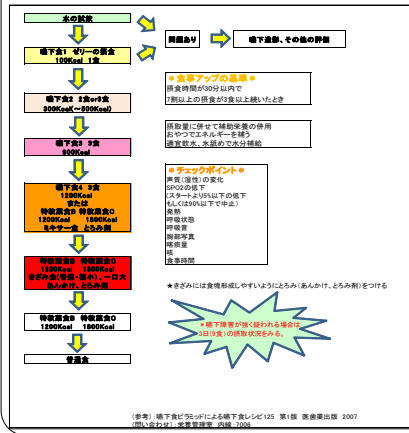
当院の嚥下食の実際と今後の計画

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、 がらみ程度です。	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、口直に口につか ないもので、舌で押しつぶして飲み取る食事。	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、口直に口につか ないもので、舌で押しつぶして飲み取る食事。 この段階では経管栄養を継続し、経口からの栄養 補給となる場合もあります。	ゼリー、ペースト状の食事です。 またこれは嚥下食の最終段階のミキサー食とみなす 場合もあります。
形態	ゼリー食(2品) 経管栄養併用可	ゼリー食、がらみの食事 昼食、夕食の2回食(3回食も可) 経管栄養併用可	ゼリー食、プル状の食事 朝食、夕食の2回食 経管、経口栄養併用可	ゼリー、ペースト状の食事 3回食 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 ものです。 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、ごま豆腐ゼリー、 味噌スープゼリー、アイルスゼリーなど 	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、食すり揚げ(とろろ)、 美こごり、ポタージュなど 
主食	なし	濃湯ゼリー	※朝食は朝食の場合※ ・ブライスゼリー ・茶湯ゼリー ・アツアツゼリー ・お茶ゼリー	全粥、パン類
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	患者のみ1品食ですが、特記事項コメントで2品食、 3品食の指示が可能です。	患者とケアの両方で、特記事項コメントで、3 品食の指示が可能です。	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。

嚥下食の流れ



食形態としての対応

食事オーダーにおける副食区分一覧					
目安	通常	一口大	きざみ	極小きざみ	飲み込み・嚥下が困難な患者 嚥下反射を補う形態
区分	通常	一口大	きざみ	極小きざみ	ミキサー
主菜					
副菜					
果物					
対応食種	特別食全食 (特別食E全食食料 C-008 一口大あんかけ(特別食E))	五分粥食 特別食全食 (特別食E全食食料 C-008 全粥あんかけ(特別食E))	特別食全食 (特別食E全食食料 C-008 全粥あんかけ(特別食E))	特別食全食 (特別食E全食食料 C-008 全粥あんかけ(特別食E))	特別食全食 (特別食E全食食料 C-008 全粥あんかけ(特別食E))

平成24年4月作成 栄養管理室