

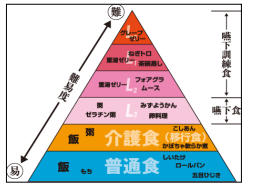
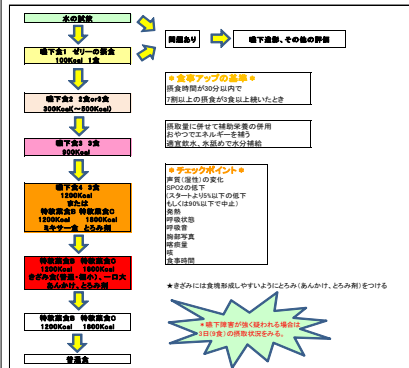
当院の嚥下食の実際と今後の計画

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、 がれ物提供します。 飲み込みの練習を促します。	濃湯やスープをゼラチンや増粘多糖類で固めたものを提供します。 べたつきやつぶつきがなく、口当たりが滑らかで、舌で押しつぶして食べられる食事。	ゼラチンや増粘多糖類で固めたものを提供します。 べたつきやつぶつきがなく、口当たりが滑らかで、舌で押しつぶして食べられる食事。 この段階では経管栄養を併用し、経口からの栄養補給となります。	ゼラチンや増粘多糖類で固めたものを提供します。 べたつきやつぶつきがなく、口当たりが滑らかで、舌で押しつぶして食べられる食事。
形態	ゼリー食(2品) 経管栄養併用可	ゼリー食、がれ物の食事 昼食のみ1品 経管栄養併用可	ゼリー食、がれ物の食事 朝食のみ1品 経管、経口栄養併用可	ゼリー食、がれ物の食事 朝食のみ1品 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ています。 水分補給として、お茶ゼリーなども組み合わせて提供しています。	濃湯、スープなどをゼラチンや増粘多糖類で固めています。 お茶ゼリー、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	濃湯、スープなどをゼラチンや増粘多糖類で固めています。 お茶ゼリー、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
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、ブイユースゼリーなど	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、魚すり揚げ(とろろ)、葛こじり、ポタージュなど
主食	なし	濃湯ゼリー	全粥ゼリー、パン	全粥、パン
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別メニューの指示が可能です。	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。	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。

嚥下食の流れ

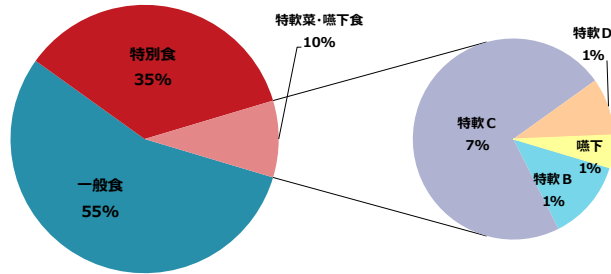


食形態としての対応

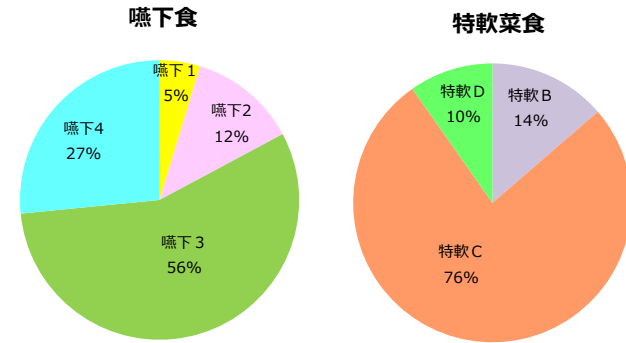
食事オーダーにおける副食区分一覧					
区分	副食の種類				
	通常	一口大	きざみ	極小きざみ	飲み込み困難がある 嚥下反射を補う形態
主菜					
副菜					
果物					
対応食料	特別食食料 (特別食食料食料 C-010 一口大食料(特別食食料))	五分粥食料 特別食食料 (特別食食料食料 C-010 五分粥食料(特別食食料))	特別食食料 (特別食食料食料 C-010 極小食料(特別食食料))	特別食食料 (特別食食料食料 C-010 極小食料(特別食食料))	特別食食料 (特別食食料食料 C-010 飲み込み困難がある(特別食食料))

(参考) 嚥下食1「2品」による嚥下食1「12品」第1版 医療書出版 2007
「嚥下食1」による嚥下食1「12品」第1版 医療書出版 2007

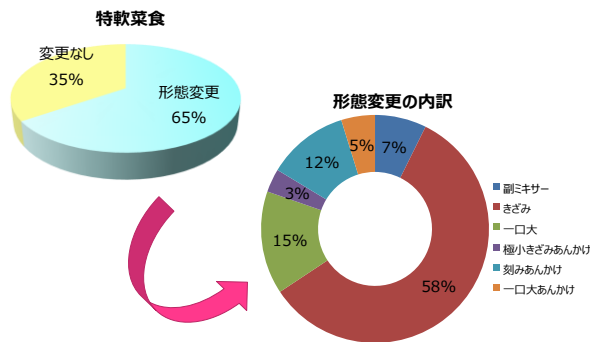
病院食の食種別内訳



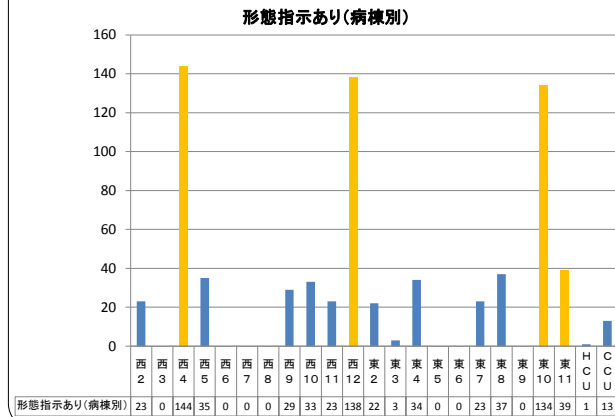
嚥下食・特軟菜食（移行食）の割合



特軟菜食（移行食）の食形態

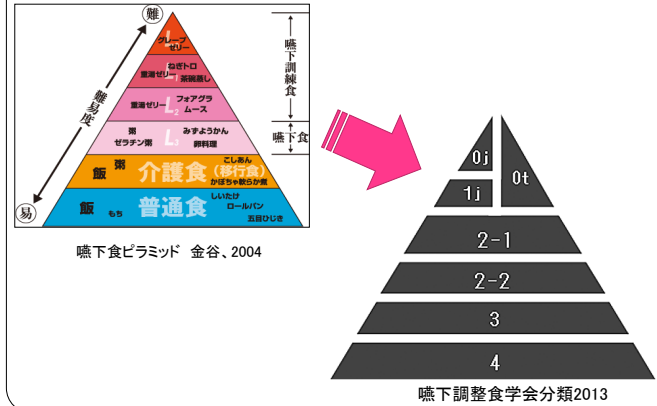


病棟別に見た食形態の対応



今後の計画

嚥下食から嚥下調整食へ



嚥下調整食学会分類 2013

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	嚥下調整食 1 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	嚥下調整食 2 L3	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

新しい嚥下調整食の作成

病態に応じた
嚥下調整食も必要

当院の食種名称	食形態	Kcal	食形態	Kcal	学会分類		
L0	嚥下 1	ゼリー	1 0 0 Kcal	嚥下訓練食 j	ゼリー	1 0 0 Kcal	0 j
L1	嚥下 2	ゼリー&とろみ	3 0 0 Kcal	嚥下訓練食 t	追加?	1 0 0 Kcal	0 t
L2	嚥下 3	ゼリー&とろみ	9 0 0 Kcal	嚥下調整食 1 j	ゼリー	6 0 0 Kcal	1 j
L3	嚥下 4	ピュレ&ペースト	1 2 0 0 Kcal	嚥下調整食 2-1	ピュレ&ペースト	1 2 0 0 Kcal	2-1
移行食	特軟菜食	きざみ&とろみ	1 5 0 0 ~	嚥下調整食 2-2			2-2
	特別食(形態対応)	きざみ&とろみ	1 7 0 0 Kcal	嚥下調整食 3	ソフト・やわらか→きざみあんかけ	1 5 0 0 ~	3
				嚥下調整食 4	きざみ→一口大あんかけ	1 7 0 0 Kcal	4

嚥下2, 3は統一?

食事オーダーを間違いやすいし、嚥下食に必要な形態を嚥下調整食として組み込んでほしい。

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

ご清聴ありがとうございました。