

## 嚥下調整食(2-1)(2-2)

### \* 良い意見

- ほぼ咀嚼の必要もなく、飲み込みやすかった(耳鼻)
- 残渣が残らず食しやすい(歯科)
- 嚥下食3の準備として良い(歯科)
- 食感も柔らかく、粘度も適切です(神内)
- より食材が何か分かる、味も悪くない(神内)
- パン粥がとても美味しいです。ここから食べられるようになれば食上げてきたのだなという感じになります(神内)
- 元の料理がわかる(耳鼻)

### \* 検討課題

- 香りがあれば食欲がでるかもです(耳鼻)
- 見た目では何か分からず少し物足りなさを感じた。(耳鼻)

献立表カードなどでメニューを掲示

## 嚥下調整食3

### \* 良い意見

- 形が分かって何を食べているか分かるし、柔らかく飲み込みやすかった(神内)
- ここから流動性が乏しいことを現場から理解出来て良かったです(歯科)
- 思っていたより食感も残っていた(神内)

### \* 検討課題

- フルーツに関して、柑橘系はみかんの粒で誤嚥しやすいのではないかと感じた。バナナじゃ駄目でしょうか(リハ)
- 柑橘系にはとろみがつかないのでムセる場合が多い(リハ)
- 2-2から3に移る時の判断が良くわからない(看護部)

献立内容要検討

## 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>

<献立>  
全粥200g  
卵とじ  
幽庵焼き  
酢の物  
葛湯  
フルーツ

主食は全粥。  
副食はさざみあんかけ



## 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>

<献立>  
全粥350g  
卵とじ  
幽庵焼き  
酢の物  
葛湯  
フルーツ

主食は全粥。  
副食は一口大あんかけ

