

嚥下調整食試食後のアンケート結果報告

栄養管理部 栄養管理室
管理栄養士 吹原 美帆

第2回KOM 嚥下調整食試食会おこなわれました (2013.05.28)

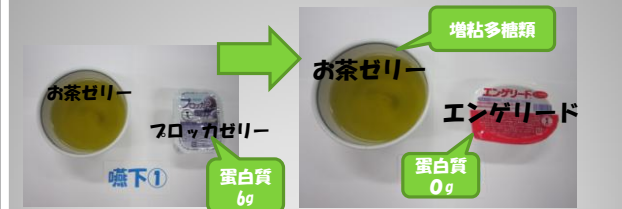


アンケート回答	
耳鼻咽喉科・頭頸部外科	17
神経内科	7
呼吸器内科	1
歯科口腔外科	1
整形外科・リハビリテーション部	5
神経精神科	1
看護部	1
他病院	1
無記名	1
合計	35

参加者 74名 うち35名より回答

嚥下訓練食Oj(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(セラチン) → 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)

嚥下訓練食(Oj)

* 良い意見

- 増粘多糖類ゼリーの方がゼラチンゼリーより口の中でばらけずに飲み込みやすかった(呼内、リハ、看護部)
- お茶ゼリーは従来のものより新しいものが良かったです(耳鼻、神内)
- お茶ゼリーは改良後は柔らかくて、味も甘くて、食べやすくなったと感じました(耳鼻・歯科)
- まとまりよく、すぐ飲み込むことが出来て食べやすかった(耳鼻・リハ)

* 検討課題

- 味がもう少し良くなれば、苦痛とされる嚥下訓練にもやる気が出てくるのではないかと思います(耳鼻)
- 思っていたより味が濃くて、喉が渴きそうな感じがした(耳鼻)

6/5より、増粘多糖類のゼリーへ
→お茶ゼリー(イオンサポート)
→エンゲリード

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>

<献立>
アイソトニックゼリー
アクアケアゼリー



アイソトニックゼリー

アクアケアゼリー

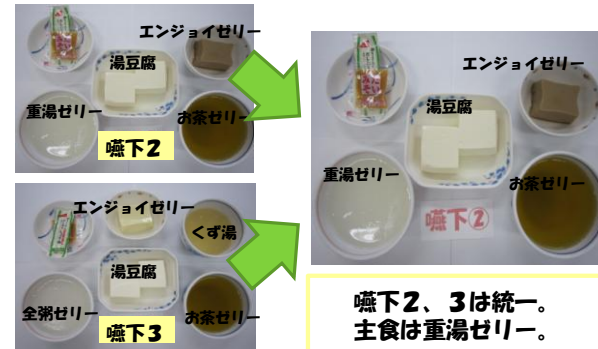
- 味も良く、口で溶けて飲み込みやすかった (耳鼻)
- 簡便で使いやすく、風味・味も美味しい (神内・歯科)



現在採用はアイソトニックゼリーのみ。
今後はアクアケアも採用検討

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>



嚥下調整食(1j)

* 良い意見

- 実際に口に運んでみると、均質で凝集性のあるゼリーは、口の中で過度に粘着性もありムセにくと感じました (リハ)
- 予想よりしっかり味がついていたので良かったです。送り込みもしやすく舌ざわりも良いです (神内)
- 白身魚ムースは絶品です、塩味が効いていて食べやすいと思います。(神内・耳鼻・リハ)

変更済

* 検討課題

- 白身魚のムースはおかずなのでおかずっぽく盛りつけた方がいい。見た目と味にギャップがあった(無記名)
- 従来のお茶ゼリーは人気がなく、他のものは味もあり楽しめが出そうだった(耳鼻)
- 口の中でのばらけやすさからはアイスカルゼリーよりも、ブロックゼリーの方が1jの方が良いのではないかと思われた(呼内)

レベルにあったものへ変更

盛りつけ方を工夫

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>



<献立> (均質)
バンプリン
ヨーグルト
ブイクレスゼリー
お茶ゼリー

<献立> (不均質)
全粥ゼリー
かき玉スープゼリー
ブロックゼリー
バナナペースト

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ました。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せる場合が多い(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



嚥下調整食 4

* 良い意見

- とろみをつけるだけで飲みやすくなると実感しました
- 調理法に大変工夫されていると思います。(耳鼻)
- 見た目も食感もほとんど普通食と同じで、少し柔らかく食べやすいと感じた。
- 食材の歯ごたえが残っており、食事をしたという実感がある。
- 普通食の形態に近く、良いと思われる
- 形や食感があって食事の楽しみが出てきそうだった

* 検討課題

- 葛湯いまいちです
- メニューによってばらけがちがう
- 酢の物のあんかけが違和感が大きく感じました。

献立内容要検討

全体的な意見

* 良い意見

- 想像をはるかに超えるおいしさでした。(耳鼻、神内)
- とても食べやすく、勉強にもなりました。(耳鼻)

現場で統一。

主菜のみでも使用出来る用に検討。

* 検討課題

カルテ上で表示。
嚥下食一覧を病棟に配布

- カロリーが知りたい(耳鼻)
- 食べやすいが味が全体的に薄いと感じた(耳鼻)
- あんかけ量が日によってばらつきがあるように思います(リハ)
- 食事の形態で何が入っているか分からないため表示してもらえると食べやすかった(リハ)
- 凍結含浸法(ソフト食)は食材の形態が残るので患者の満足度が高いのではないか(リハ・呼内)

ご清聴ありがとうございました。