



美味しく安全をモットーに ～当院の食事についてNo.2～



今回は、前号でお伝えした当院の食形態の詳細（表1）ととろみ粘度（表2）についてお知らせします。

食形態に関しては、当院の厨房にて調理した料理を、それぞれの形態に応じて加工しています。

詳細は表に示した内容となっています。とろみ粘度については、表2をご参照下さい。

当院のとろみは、とろみ調整食品（とろみ剤）を使用しており、商品が多数ある中で、比較的ダマになりにくく、とろみ粘度が安定しやすい商品（表3）を採用しています。

とろみは、誤嚥しやすい水やお茶、汁物だけでなく、刻んだ食事にも付けることもあります。刻んだ食事は口の中でバラけやすく飲み込んだ際に気管に入る可能性があります。当院の食事は細心の注意を払い、誤嚥予防に配慮しています。

ご家庭で食事中にむせ込んでしまったり、食事に関して不安のある方は、是非摂食嚥下外来を受診して下さい。食事内容に関してのご質問等ありましたら、管理栄養士までお気軽にご相談下さい。

次号はご家庭でも手軽に食形態を調整できる商品をご紹介します。

当院の食形態分類（表1）

とろみ粘度について（表2）

写真

名称・加工状態

とろみの粘度

とろみゆるめ

とろみ強め



ミキサー食 (学会分類2021：2-1、2-2)

ミキサーにかけてペーストにした状態。
とろみ剤でゆるめと強めに調整

粘度の目安

傾けると
どろどろと
流れる程度

傾けても形状が
ある程度保たれ
流れにくい



ソフト食 (学会分類2021：3)

おかずは委託会社独自のムース食を使用。
とろみあんやドレッシング、
マヨネーズを掛けて提供。

とろみの
イメージ
(ほうじ茶)



細キザミ食 (学会分類2021：4)

2mm角にカット。
咀嚼なくても飲み込める大きさ。

とろみ剤の目安
(茶150ml当たり)

1. 5g

2. 5g



キザミ食 (学会分類2021：4)

5mm角にカット。
多少の咀嚼は必要な大きさ。

当院で使用しているとろみ剤（表3）



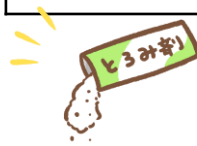
軟菜 (学会分類2021：4)

歯茎でつぶせる硬さ。
肉や葉野菜は酵素を使用し
軟らかくしている。



常食

普通の形状のもの。
一口大（1.5cm角）サイズもあり。



MEMBERS

摂食嚥下チームメンバー紹介



地域医療連携室 久保木悦子

私の勤務している地域医療連携室は、地域の病院・クリニック・施設・介護事業所などからの診療依頼や転院依頼、また当院から他院への転院に関する連携を行っている部署になります。その中で療養目的の転院依頼に関しては、摂食に問題を抱えている患者様も少なくありません。

摂食嚥下チームの一員となり、私にとって“食事をする”という普通の行為が病状によっては当たり前ではないという事を再確認させていただきました。今後もチームの力をお借りしながら、連携室として係わる患者様へ真心の対応を心がけていきたいと思えます。

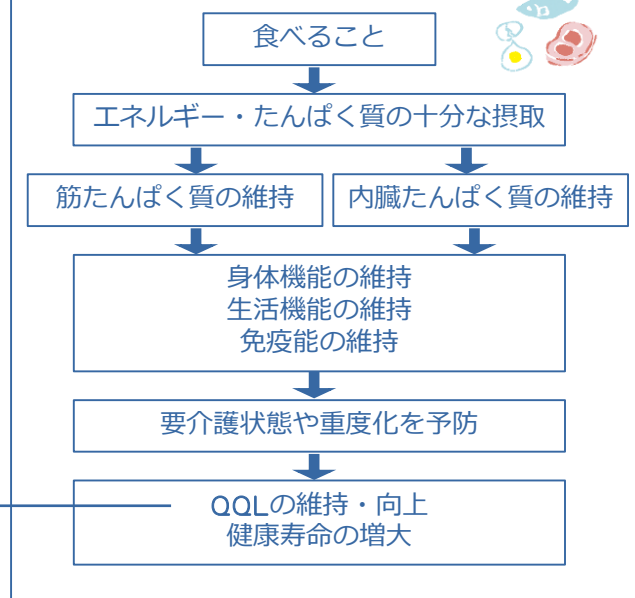
地域医療連携室 熊野淳子

皆様、こんにちは。地域医療連携室で勤務をしている熊野です。連携室では他病院や他施設・在宅医療から摂食嚥下の評価や訓練についてのご相談、依頼等があり検査や入院の調整をしています。

「食べる」とは、「長生きの秘けつ」であり「食べる力」＝「生きる力」事だと思っています。また、高齢者一人一人の自己実現をはかるためには、生活そのものを見直し、その人にとって適正なものへと改善していくことが求められます。その人らしい生活全般の改善や回復に対する高齢者の意欲を引き出し、高齢者の生活の質を維持・向上させることを目指して行くなかで、生活習慣的に「食べること」を支援するために摂食嚥下チームは活動していきたいと考えています。



高齢者の「食べること」の意義



薬剤部 齋藤裕子

こんにちは！！摂食嚥下チームの薬剤師・齋藤です。突然ですが、お薬は飲み込めていますか？摂食嚥下障害とは、加齢や病気（脳卒中、認知症、パーキンソン病など）により、食べたり飲み込んだりする事が困難になることです。

私は、お薬を適切に飲み込めるように、以下のサポートをしています。

- ①嚥下機能に影響を及ぼす薬剤の抽出と代替薬の提案
- ②お薬の服用方法や剤形変更の提案

お薬が飲みにくくて困っている方は、ぜひ摂食嚥下外来にご相談下さい。

