

# 栄養部ニュース9月号

発行:杏林大学医学部付属病院栄養部 発行日 2022年9月1日 No.22-9

今月号から12月号まで、「嚥下」に関連したテーマでお送りします。 **今月は嚥下その1です**

## 嚥下障害について

何らかの原因によって、食べ物がうまく噛めなくなったり飲み込みにくくなることを「**嚥下障害**」といいます。嚥下障害では、「誤嚥(本来なら食道へ入るべき食べ物や飲み物が誤って気道に入ってしまうこと)」を防ぐことが重要です。通常であれば、激しい咳と共に排出されますが、高齢者あるいは体力が落ちた状態だと、むせが起こらずそのまま肺に到達してしまいます。そのような誤嚥が原因で**肺炎(誤嚥性肺炎)**を起こすことがあります。

参考:かむ・飲み込むが難しい人のごはん(講談社)

## <嚥下調整食分類 2021>

参考:日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021

### 嚥下調整食分類とは?

国内の病院・施設・地域・在宅医療および福祉関係者が共通して使用できることを目的とし、「食事(嚥下調整食)」および「とろみ」について、段階分類(下図参照)を示したもの。2013年に初めて学会分類が作成されるまでは、嚥下調整食の段階を示した国内共通の指標が存在せず、地域や施設ごとに様々な対応がとられていました。

0j

均一で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能。

0t

均一で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水。

1j

均一で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。



2-1

ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均一でなめからで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べる事が可能。



3

形はあるが、押しつぶしや食塊形成、移送が容易。咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。



2-2

3

4

かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどが無いもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。

2-2

ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む。

