

栄養部ニュース 10月号

発行:杏林大学医学部附属病院栄養部 発行日 令和4年10月1日 No.22-10



今月は嚥下 その2 です!

当院の嚥下食を紹介します

当院では、飲み込みがしづらい方にむけて嚥下調整食学会分類2021に基づいた食事を提供しています。具体的にどのような食事であるのか解説します。大きく分けて、4つの食種に分類されます。

①訓練食 (0j)

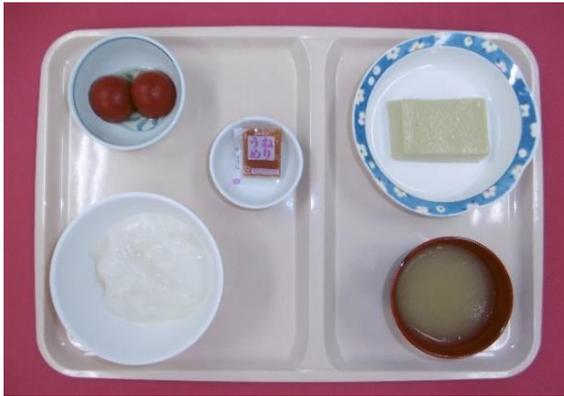


嚥下評価
の第一段階

嚥下食の特徴

- ◇のみこみやすい食品・食材・料理法
 - ・固い食材は避け、五分菜に準じている
 - ・煮る・ゆでる・蒸すなどが中心
- ◇窒息リスクのある麺類・パンは提供しない (粥ミキサー・粥ゼリー・全粥・軟飯など)
- ◇サラサラとした液体は提供しない
 - ・味噌汁はとろみ付き&具がない など

②ムース食 (1j)



「食材をミキサーにかけてなめらかにし、ゼリー、プリン、ムース状にかためた食事」

③ペースト食 (2-1・2-2)



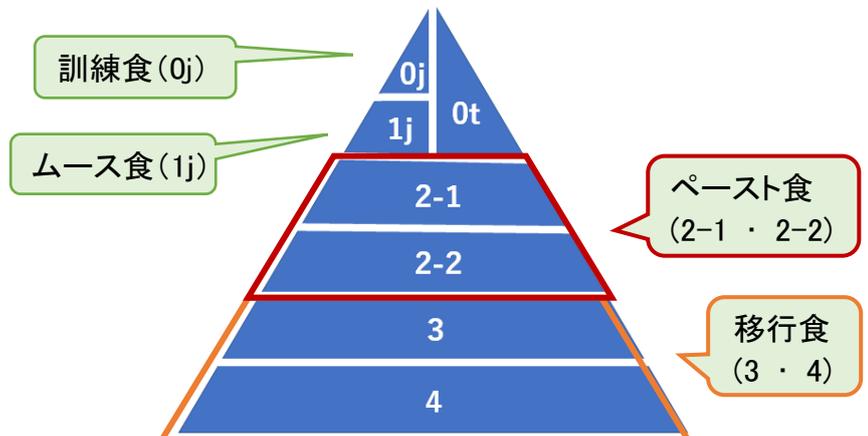
「食材をミキサーにかけてなめらかにし、スプーンですくって食べられるような食事」

④移行食 (3・4)



「舌や歯茎で押しつぶせる硬さで箸やスプーンで切れるように調理した食事」

◇嚥下調整食学会分類 2021◇



入院中の食事は、医師の指示のもと、提供しています。嚥下機能が低下している方だけではなく、口内の問題がある方でも提供できます。食事に関するお悩みは、病棟の管理栄養士に相談して下さい。来月の栄養部ニュースは「とろみ」についてです。