



医療法人 凌雲会

MEDICAL CORPORATION RYOUN GROUP

当院における嚥下食の現状



○藤原直美⁽¹⁾ 安本朋人⁽¹⁾ 谷本直子⁽¹⁾ 稲次正敬⁽¹⁾ 湊省⁽¹⁾ 稲次圭⁽¹⁾ 稲次美樹子⁽¹⁾

(1) 医療法人 凌雲会 稲次整形外科病院

目的

H28年度 診療報酬改定

栄養指導料算定対象に、従来の特別食を必要とする患者様に加え、がん、低栄養、**摂食・嚥下機能低下状態**にある患者という要件が拡充された。

そこで当院における嚥下食の現状を紹介するとともに今後の課題について発表する。

当院嚥下食の始まり

2005年 きざみあんかけ導入



2007年 嚥下食の導入➡現在に至る

当院におけるとろみ段階

水分200に対して
とろみ調整剤

- 5cc フレンチドレッシング状
(薄いとろみ)
- 10cc とんかつソース状
(中間のとろみ)
- 15cc ケチャップ状
(濃いとろみ)



3段階に区分



当院における嚥下食の段階



普通食



移行食



嚥下食 II



嚥下食 I

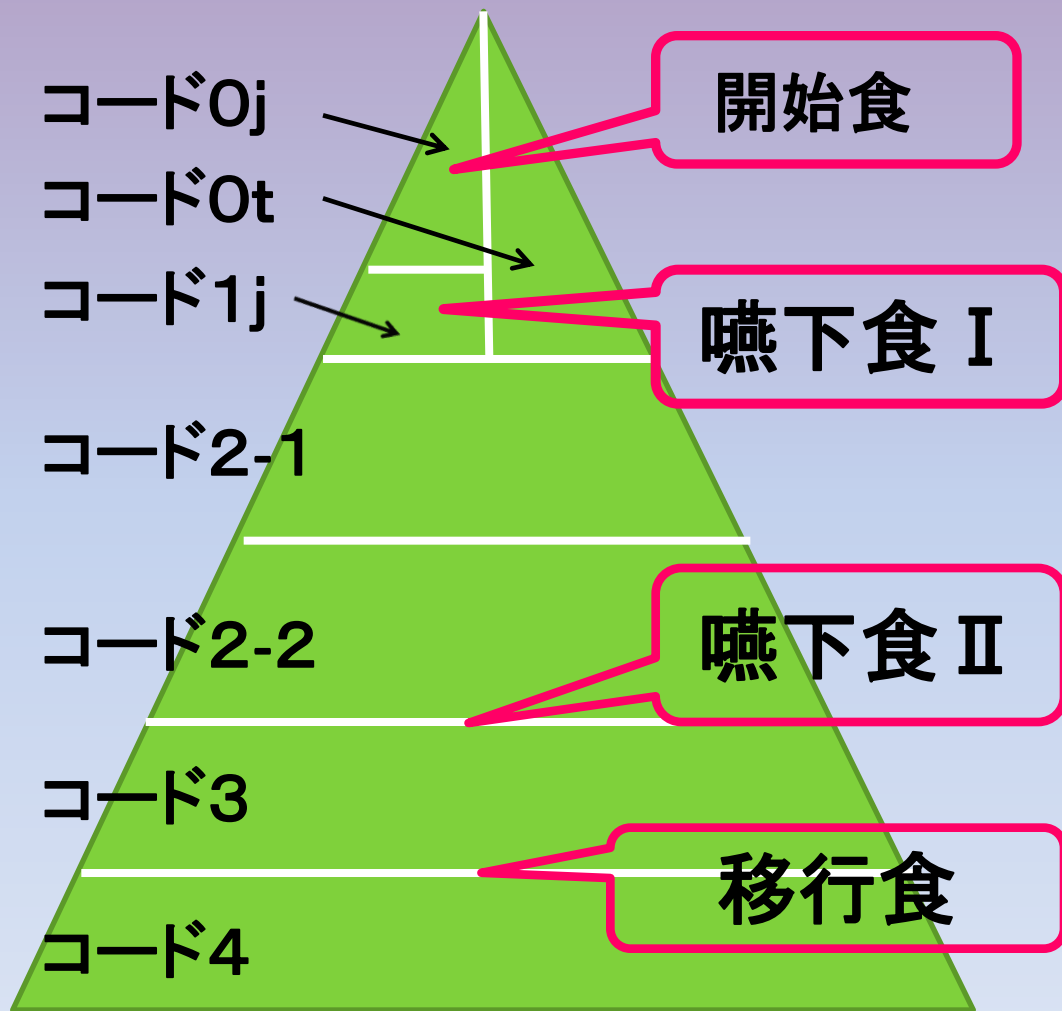


開始食



普通食
離水禁

当院嚥下食と学会分類2013



UDF
区分4



区分3



区分3



区分1~2



嚥下食Ⅰ



- ①嚥下レベルが最も低い。
- ②液体をゼラチンで固めたもの。
- ③プリンや茶碗蒸しの硬さが基本。
- ④べたつき、ざらつきが少ない。

エネルギー800Kcal
たんぱく質20g

嚥下食Ⅱ



- ①嚥下食Ⅰより嚥下レベルは高い。
- ②ムース状
- ③嚥下食Ⅰよりべたつき、ざらつきあり。
- ④玉子豆腐くらいの硬さが基本。

エネルギー1400Kcal
たんぱく質50g



移行食



- ①普通形態の食事を食べる前の段階食。
- ②大きさは基本サイコロ大。
- ③歯茎でつぶせる硬さ。
- ④食材の形が残っている。
- ⑤繊維の多いものやパサつくものは禁止。

エネルギー1400Kcal

たんぱく質 60g

脂質40g

糖質200g



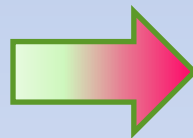
移行食の作り方



普通食から嚥下食への展開



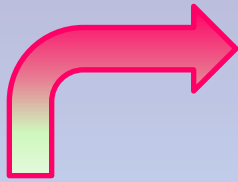
普通食



嚥下食 II



行事食



移行食



嚥下食 II

常食



MEDICAL
CORPORATION
RYOUN GROUP

医療法人 凌雲会

稲次整形外科病院

8月のイベント



今後の課題

- ※当院嚥下調整食の段階の見直し
- ※調理時間を要する、内容のマンネリ化
- ※安全な食事＝美味しい食事？
- ※退院に向けて家族や本人・施設への指導
栄養情報提供の必要性



嚥下食内容の検討・栄養指導の実施



ご静聴ありがとうございました。



MEDICAL
CORPORATION
RYOUN GROUP

医療法人 凌雲会

稲次整形外科病院