

当院の食事形態について

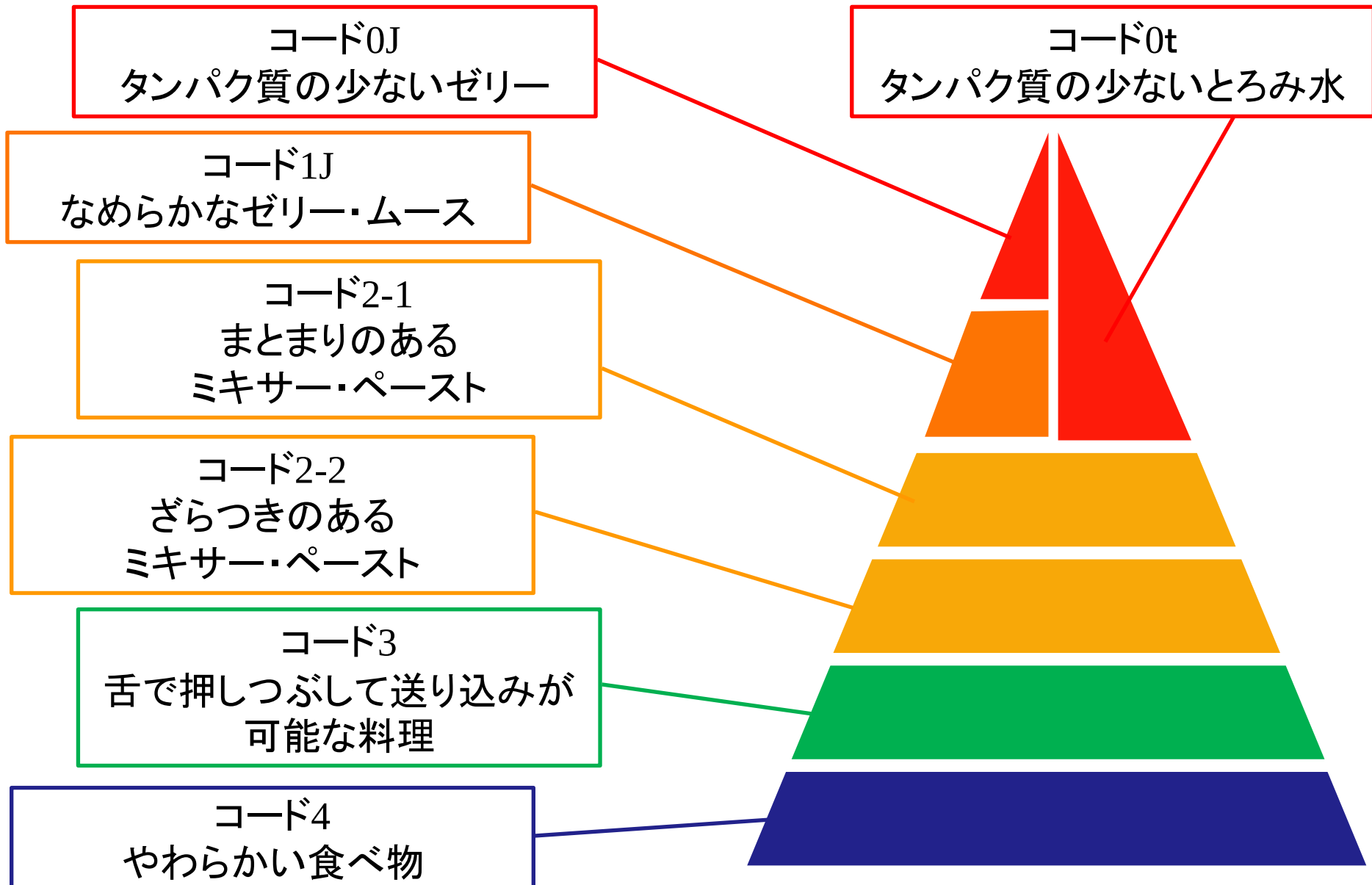
～嚥下調整食分類 2013を用いて～



嚥下調整食分類 2013とは

- 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会が作成した嚥下調整食の分類
- 食形態をコード毎に分類し、多施設間での嚥下調整食の分類法の統一化を図るために作成された





わかりやすくいうと・・・

- 嚥下食の形態をはかる、定規です。
- 各施設の食事をコードに当てはめ、共有できると転院や施設入所の際に、わかりやすくなります



当院の食事形態について



コード0t
タンパク質の少ないとろみ水

当院では

- とろみ茶
- 2倍とろみ茶
- 4倍とろみ茶

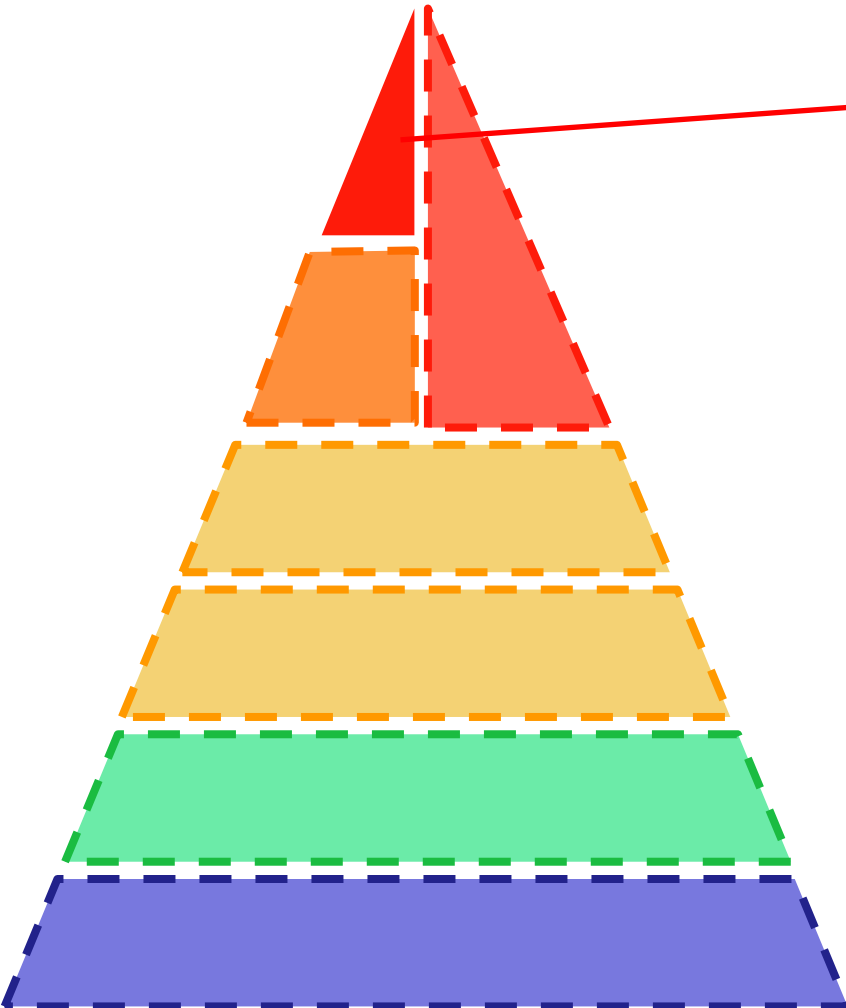
に該当します



とろみ茶
はちみつ
くらいのとろみ

2倍とろみ茶
ケチャップ
くらいのとろみ





コード0J
タンパク質の少ないゼリー

当院では

- エンゲリードミニ
- プロッカ
- アイソニックゼリー

に該当します





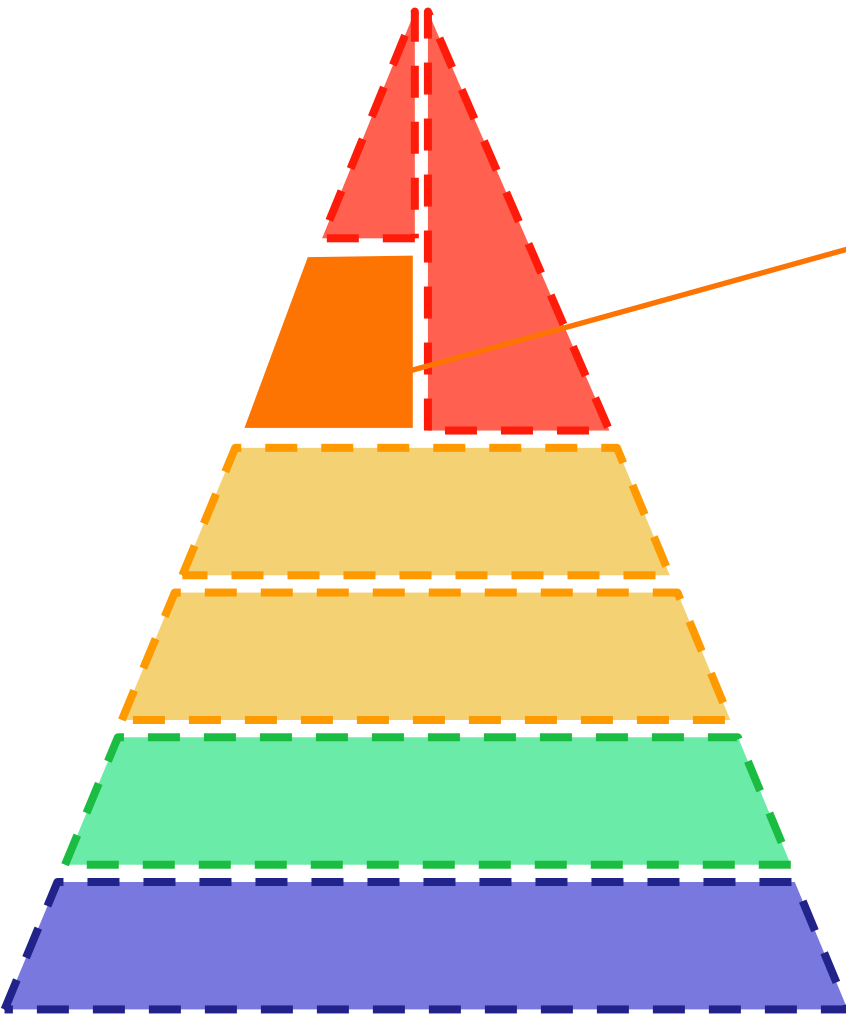
アイソトニックゼリー
スポーツドリンク風味

エンゲリードミニ
当院では言語聴覚士
及び摂食嚥下認定看
護師が、嚥下機能評
価の際に使っていま
す。

プロッカ
タンパク質の含有量
が多い。

上記の3種は、**特別用途食品 嚥下困難者用食品 許可基準 I**
を取得しています。





コード1J
なめらかなゼリー・ムース

当院では
• 訓練食1

に該当します





コード2-1
まとまりのある
ミキサー・ペースト

当院では

- 訓練食2
- 訓練食3
- 全粥食ミキサー(コメント対応)

に該当します

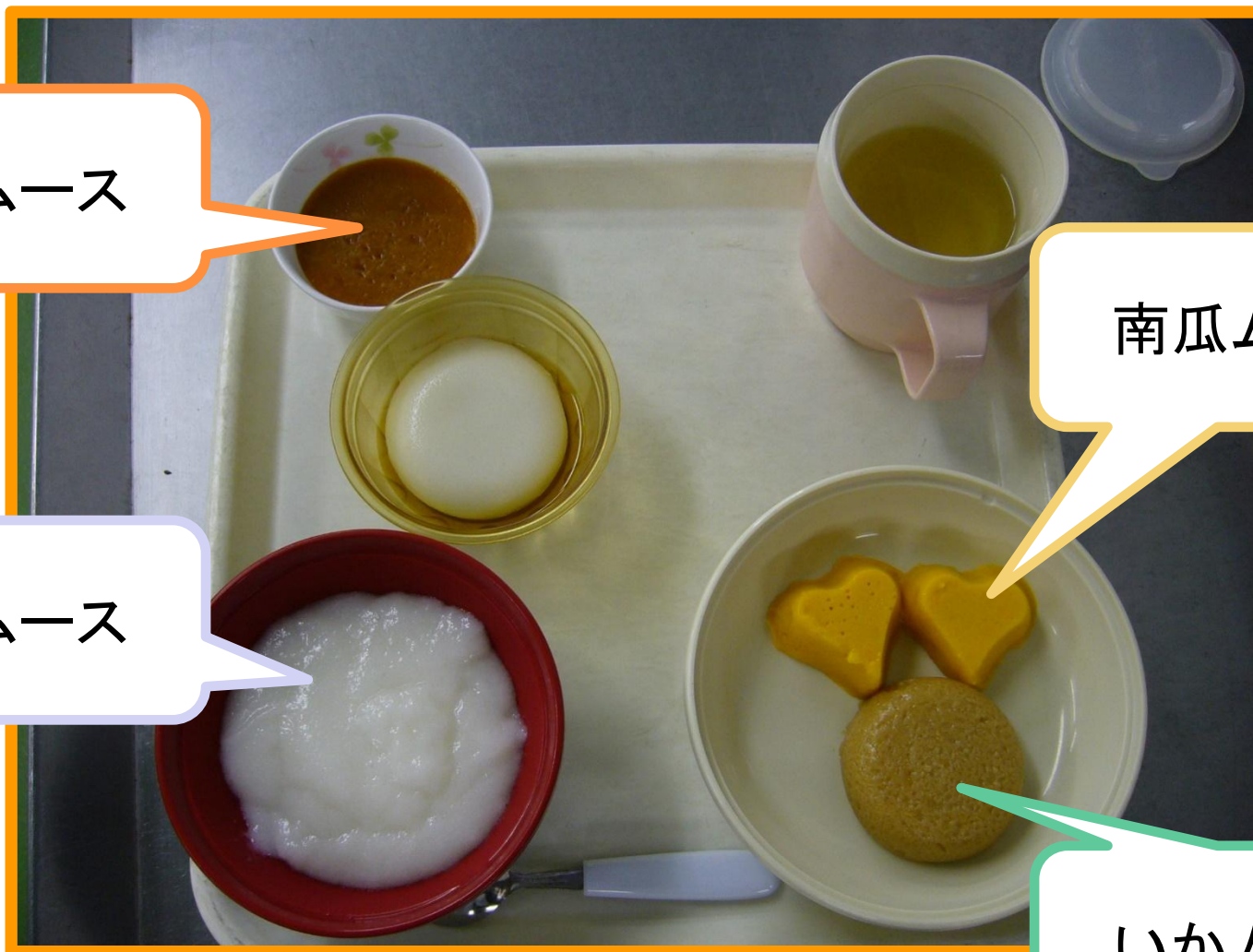


人参ムース

南瓜ムース

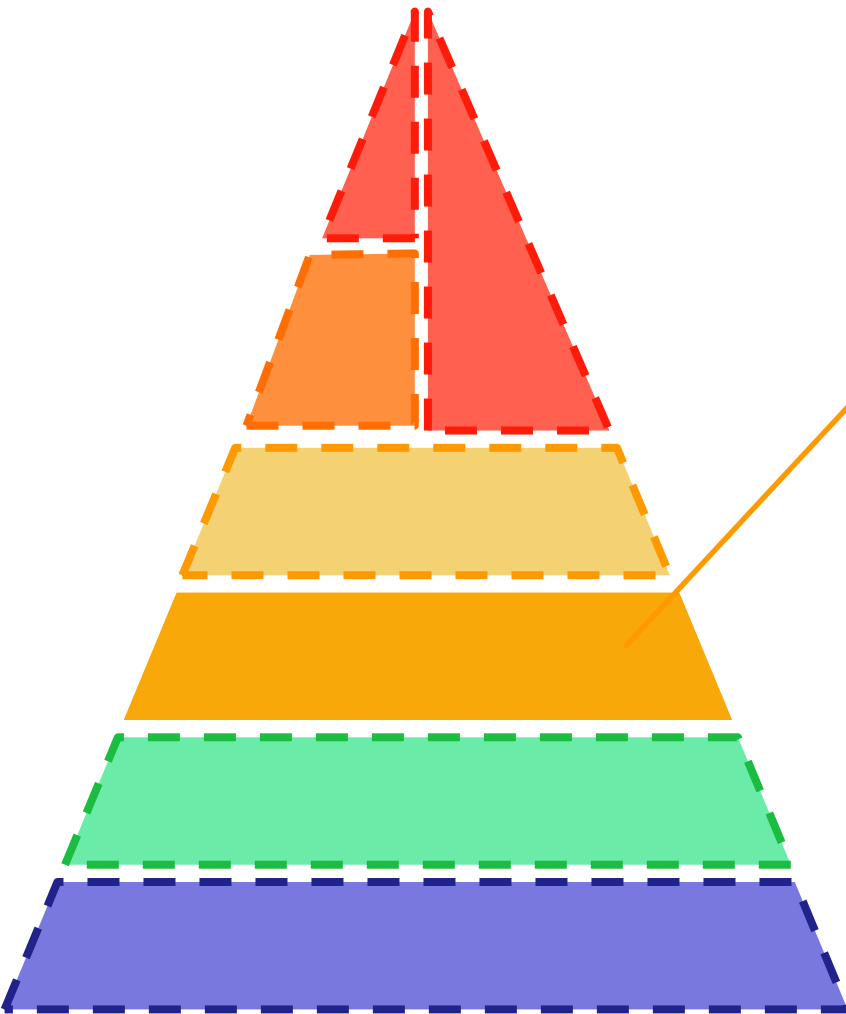
全粥ムース

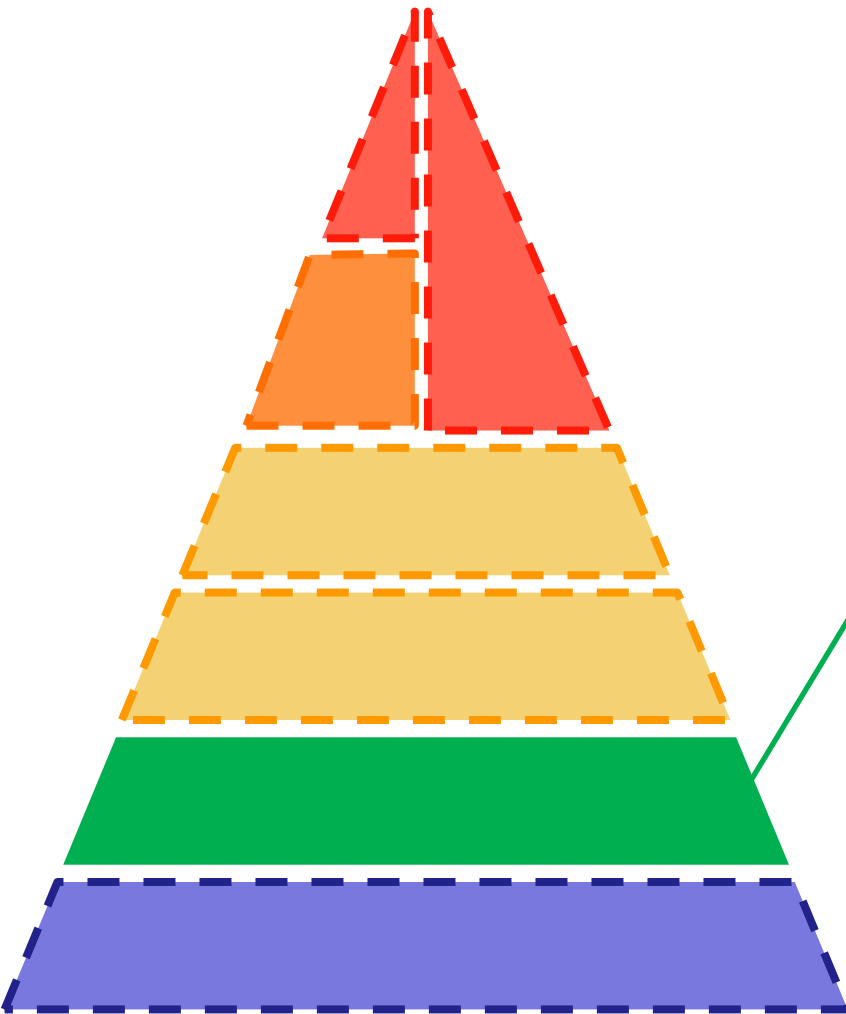
いかムース



コード2-2
ざらつきのある
ミキサー・ペースト

当院では
該当するものではありません





コード3
舌で押しつぶして送り込みが
可能な料理

当院では
・ 嚥下障害食
に該当します



刻んだ野菜

刻んだ野菜

全粥ムース
ミキサーなし

いかムース



増粘剤とゲル化剤の違い

	増粘剤	ゲル化剤
出来上がり	ペースト状	ムース状
付着性(くっつきやすさ)	高い	低い
使いやすさ	混ぜるだけ	加熱が必要なものが多い
購入しやすさ	ドラッグストアで購入できる	通販などを活用



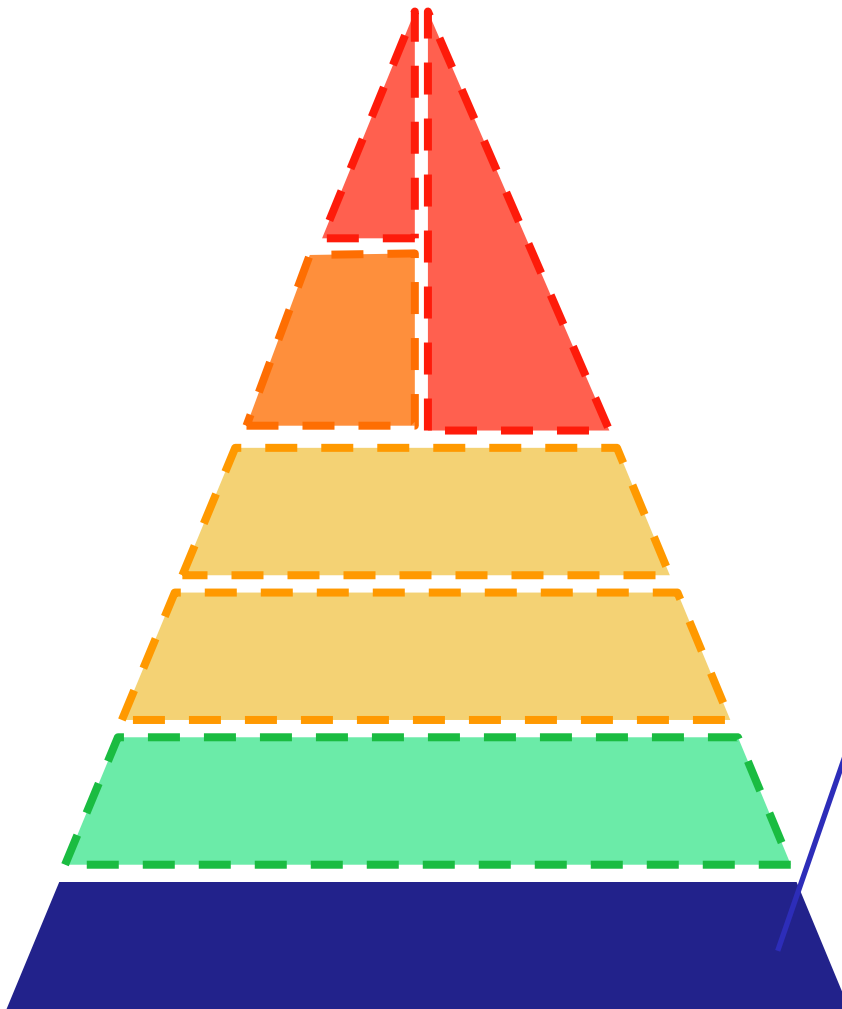
当院で使用しているもの

増粘剤



ゲル化剤





コード4
やわらかい食べ物

当院では

- 全粥食、軟菜食キザミ
- 全粥食、軟菜食粗刻み
- 全粥食、軟菜食一口大

に該当します





きざみ

各食材を1mm程度に
刻んでいます



粗刻み

各食材を5mm程度に
刻んでいます



一口大

各食材を1cm角くら
いに切っています

普通の食べ物



平成28年度の診療報酬改定によって

- 今年度の診療報酬の改定によって、摂食・嚥下機能低下した患者に対しての栄養指導が指導料算定できるようになりました。
- B001-9,10入院または外来食事指導料
初回 260点 2回目以降 200点

