

【吹田保健所管内集団給食研究会(施設用アンケート)嚥下調整食一覧表】(2019. 6)

2011年に実施した当研究会嚥下ワーキングにおいて各施設の実状把握の必要性が論じられ、嚥下食ピラミッドに基づき各施設の提供状況をまとめてまいりました。学会分類2013が全国的に浸透していることから2019年より学会分類2013を基本とした様式に変更いたしました。

【1】嚥下調整食について

記入例を参考に常食を展開し、コードOj～4にあてはめてご記入ください。なお、学会分類2013を使用していない施設は、嚥下食ピラミッド等をあてはめてご記入ください。

① 施設名		メルヴェイユ吹田				提出年月日:2019年7月11日	
② 貴施設が考える嚥下調整食とは		嚥下機能に問題がある方の誤嚥リスクを低下させるための食事		③ 対象者・利用者		咀嚼・嚥下機能の低下がみられる方	
④ 食種		常食	常食	常食	常食	常食	常食
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー	1600	1600	1600	1600	1600	1600
	タンパク質	65	65	65	65	65	65
	脂質	45	45	45	45	45	45
	炭水化物	240	240	240	240	240	240
⑥ 食事形態		ムース	ペースト	極刻み	粗刻み + とろみ	粗刻み	
学会分類コード		Oj	1j	2-1	2-2	3	4 常食
⑦ 料理名		ムース粥	ミキサー粥		全粥	軟飯	米飯
⑧ 市販食品名							
⑨ 使用しているゲル化剤・増粘剤(メーカー・商品名等)		スベラカーゼライト	スベラカーゼライト		スベラカーゼライト		
⑩ 作成方法		全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼライト3.5%を添加	全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼライト1.5%を添加		全粥にスベラカーゼライトを0.8%添加		
⑪ 食事形態		ムース	ペースト	極刻み	粗刻み + とろみ	粗刻み	
学会分類コード		Oj	1j	2-1	2-2	3	4 常食
⑫ 料理名		鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き
		ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し
		揚げ茄子の味噌田楽	揚げ茄子の味噌田楽	揚げ茄子の味噌田楽	揚げ茄子の味噌田楽	揚げ茄子の味噌田楽	揚げ茄子の味噌田楽
		かきたま汁	かきたま汁	かきたま汁	かきたま汁	かきたま汁	かきたま汁
⑬ 市販食品名							
⑭ 使用しているゲル化剤・増粘剤(メーカー・商品名等)		スベラカーゼライト	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール		
⑮ 作成方法		常食をミキサーにかけ、スベラカーゼライト3%を添加	常食をミキサーにかけ、ネオハイトロミールを食材により添加量を調整しながら加える	常食をフードプロセッサーまたは包丁で細かくみじん切りし、ネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんを混ぜる	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻み、上からネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんをかける	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻む	
		常食をミキサーにかけ、スベラカーゼライト3%を添加	常食をミキサーにかけ、ネオハイトロミールを食材により添加量を調整しながら加える	常食をフードプロセッサーまたは包丁で細かくみじん切りし、ネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんを混ぜる	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻み、上からネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんをかける	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻む	
		常食をミキサーにかけ、スベラカーゼライト3%を添加	常食をミキサーにかけ、ネオハイトロミールを食材により添加量を調整しながら加える	常食をフードプロセッサーまたは包丁で細かくみじん切りし、ネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんを混ぜる	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻み、上からネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんをかける	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻む	
		常食をミキサーにかけ、スベラカーゼライト3%を添加	常食をミキサーにかけ、ネオハイトロミールを食材により添加量を調整しながら加える	常食をフードプロセッサーまたは包丁で細かくみじん切りし、ネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんを混ぜる	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻み、上からネオハイトロミールでトロミをつけた銀あんをかける	常食を0.5～1cmサイズに粗く刻む	