

【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		吹田竜ヶ池ホーム			提出年月日: 2019年 7月 31日			
② 貴施設が考える嚥下調整食とは		嚥下能力の低下、口腔内トラブル、体調の変化に応じて安全に食べる事が難しい方に提供する食事			③ 対象者・利用者		嚥下障害のある方、義歯が使えない方、体調不良により咀嚼・咀嚼嚥下力が低下している方	
④ 食種					ミキサー食	ムース食	軟菜食	常食
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー				1240kcal	1200kcal	1380kcal	1500kcal
	タンパク質				59g	32g	60g	62g
	脂質							
	炭水化物							
⑥ 食事形態					ミキサーペースト	ムース	軟菜食	常食
学会分類コード		Oj	1j	2-1	2-2	3	4	常食
⑦ 料理名					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	スベラカーゼ		
⑩ 作成方法					粥とスベラカーゼをミキサーにかけて加熱し、冷やし固める	粥とスベラカーゼをミキサーにかけて加熱し、冷やし固める		
⑪ 食事形態					ミキサーペースト	ムース	軟菜	常食
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
					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
					すまし汁	すまし汁	かきたま汁	かきたま汁
⑬ 市販食品名						SG楽デリ やわらか素材		
⑭ 使用しているゲル化剤・増粘剤(メーカー・商品名等)					ソフティア つるりんこ	ソフティア つるりんこ		
⑮ 作成方法					鶏肉をミキサーにかけ、ソフティアでトロミをつける。照り焼きあんをかける。	既製品のムース食を解凍し、上からとろみをつけたあんをかける	鶏肉はスチコンで火を入れ、一センチ角くらいの粗きざみにする。上から照り焼きあんをかける。	
					湯がいたほうれん草にだしを加えてミキサーにかけ、それにソフティアを加えてトロミをつける。	既製品のムース食を解凍し、上からとろみをつけたあんをかける	ほうれん草をやわらかくポイルし、細かく刻む。	
					茄子をだしで煮込み、だし汁と一緒にミキサーにかけ、それをソフティアでトロミをつける。上からトロミをつけただし味噌をかける。	既製品のムース食を解凍し、上からとろみをつけただし味噌をかける	茄子をだしでやわらかくなるまで煮込み、1口大にする。それにだし味噌をかける。	
					具なしすまし汁につるりんこでとろみをつける。	具なしすまし汁につるりんこでとろみをつける。	だし汁に調味料を加え加熱し、溶き卵を加える。	