

【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		医療法人 京優会 北摂三木病院				提出年月日:2019年 7月 6日		
② 貴施設が考える嚥下調整食とは		患者様それぞれにとって食べやすい形態の食事		③ 対象者・利用者		入院患者		
④ 食 種		ゼリー食Oj	ゼリー食1j	ペースト食		キザミ食・キザトロ食・一口大食	常食(カタチ食)	
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー	19～100	150～450	1400		1400	1400	
	タンパク質	0	3～9	55		55	55	
	脂質	0	7.9～23.7	40		40	40	
	炭水化物	4.6～29.2	16.8～50.4					
主 食	⑥ 食事形態	ゼリー	ゼリー	ペースト		キザミ キザミとろみ 一口大	常食(カタチ)	
	学会分類コード	Oj	1j	2-1	2-2	3	4	
	⑦ 料理名			ペースト粥			全粥	米飯
							軟飯	
	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 (フードケア)				
	⑩ 作成方法			全粥にスベラカーゼライト を入れミキサーにかける				
	副 食	⑪ 食事形態	ゼリー	ゼリー	ペースト		キザミ キザミとろみ 一口大	常食(カタチ)
		学会分類コード	Oj	1j	2-1	2-2	3	4
		⑫ 料理名	エンゲリード(大塚)	アイソカルゼリーハイカロ リー(ネスレ)	鶏肉の照り焼き			鶏肉の照り焼き
ビタミンサポートゼリー (クリニコ)				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(皮 なし)			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
⑬ 市販食品名		エンゲリード(大塚) ビタミンサポートゼリー(ク リニコ)	アイソカルゼリーハイカロ リー(ネスレ)					
⑭ 使用している ゲル化剤・増粘剤 (メーカー・商品名等)				かんたんトロメイク(明治)			かんたんトロメイク(明治)	
⑮ 作成方法				鶏肉の照り焼きを出汁ととも にミキサーにかけ増粘剤でと ろみを調整する(とろみは中 間)			鶏肉の照り焼きをキザミ5mm程 度、一口大2cm程度の大き さにする。とろみが必要な場 合は増粘剤でとろみを付ける	
				ほうれん草の浸しを出汁ととも にミキサーにかけ増粘剤でと ろみを調整する(とろみは中 間)			ほうれん草の浸しをキザミ5mm 程度、一口大2cm程度の大き さにする。とろみが必要な場 合は増粘剤でとろみを付ける	
			揚げ茄子の味噌田楽を出汁と ともにミキサーにかけ増粘剤 でとろみを調整する(とろみは 中間)			揚げ茄子の味噌田楽をキザミ 5mm程度、一口大2cm程度の 大きさにする。とろみが必要な 場合は増粘剤でとろみを付け る		
			かきたま汁をミキサーにかけ 増粘剤でとろみを調整する(と ろみは中間)			出汁に調味料を加え加熱し時 卵を加える。とろみが必要な 場合は増粘剤でとろみを付け る		