

【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		吹田市介護老人保健施設				提出年月日: 2019年 7月 24日	
② 貴施設が考える嚥下調整食とは		摂食・嚥下機能の低下した方が無理なく安全に必要な栄養量を確保できる食事形態。		③ 対象者・利用者		摂食・嚥下機能の低下した方	
④ 食種				ミキサー食	軟菜超刻み(直とろみ)		常食
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー			1630kcal	1610kcal		1600kcal
	タンパク質			65g	63g		65g
	脂質			40g	35g		40g
	炭水化物						240g
⑥ 食事形態				ミキサーゼリー(主に間食時)	数ミリ角とろみ付ゼリー(主に間食時)		常食
学会分類コード		Oj	1j	2-1	2-2	3	4
⑦ 料理名				全粥ミキサー(粒なし)	全粥とろみ付(粒あり)		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)				ソフティアS(ニュートリー)	ソフティアS(ニュートリー)		
⑩ 作成方法				ミキサーにかける	まとまりをもたせる程度にとろみ剤を直接混ぜ込む		
⑪ 食事形態				ミキサーゼリー	数ミリ角とろみ付		
学会分類コード		Oj	1j	2-1	2-2	3	4
⑫ 料理名				鶏肉の照り焼きミキサーとろみ	鶏肉の照り煮超刻み直とろみ		鶏肉の照り焼き
				ほうれん草の浸しミキサーとろみ	ほうれん草の浸し超刻み直とろみ		ほうれん草の浸し
				揚げ茄子の味噌田楽ミキサーとろみ	茄子の味噌煮超刻み直とろみ		揚げ茄子の味噌田楽
				かきたま汁ミキサー中間のとろみ	かきたま汁中間のとろみ		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)				ソフティアS(ニュートリー)	ソフティアS(ニュートリー)		
⑮ 作成方法				鶏肉の照り焼きにだし汁・とろみ剤を加えてなめらかになるまでミキサーにかける。	鶏肉の照り煮を数ミリ角に刻み、直接とろみ剤を加えてまとまりをもたせる。		
				ほうれん草の浸しにだし汁・とろみ剤を加えてなめらかになるまでミキサーにかける。	ほうれん草の浸しを数ミリ角に刻み、直接とろみ剤を加えてまとまりをもたせる。		
				揚げ茄子(皮無し)の味噌田楽にだし汁・とろみ剤を加えてなめらかになるまでミキサーにかける。	茄子(皮無し)の味噌煮を数ミリ角に刻み、直接とろみ剤を加えてまとまりをもたせる。		
				かきたま汁をミキサーにかけ、とろみをつける。	かきたま汁にとろみをつける。		