

【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)協和会病院			提出年月日: 2019年 10月 26日			
② 貴施設が考える嚥下調整食とは		嚥下レベルに合わせた食事			③ 対象者・利用者			
④ 食種		嚥下食	ゼリー食	ミキサー食	ソフト食	5分軟菜食	常食	
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー		1300	1550	1550	1600	1400~2200(200刻み)	
	タンパク質		43	63	57	63	59~83	
	脂質		33	37	32	32	41~52	
	炭水化物		212	246	252	259	204~352	
⑥ 食事形態 学会分類コード		-	ゼリー	ペースト ミキサー		ゼリー ペースト きざみ	常食	
	Oj		1j	2-1	2-2	3	4	
	⑦ 料理名		重湯ゼリー	ミキサー粥 (粒なし)		全粥	全粥	
						米飯・軟飯・7分・5分・3分 ミキサー粥	米飯・軟飯・7分・5分・3分 ミキサー粥	軟飯・全粥
	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(ゲル)	スベラカーゼ				
⑩ 作成方法		重湯にソフティア(ゲル)を加え85℃まで加熱し、冷やしかためる。	全粥とスベラカーゼをミキサーにかける。					
⑪ 食事形態 学会分類コード		ゼリー	ゼリー	ペースト ミキサー		ソフト	きざみ 一口きざみ(1cm角)	
	Oj		1j	2-1	2-2	3	4	
	⑫ 料理名	ブロッカゼリー (ニュートリー)	鶏肉のそぼろ煮ゼリー	鶏肉のぞぼろ煮 (ミキサー)		ソフト照り焼きハンバーグ	鶏肉のそぼろ煮	
			エンジョイゼリー (クリニコ)	ほうれん草の煮浸し (ミキサー)		ほうれん草の浸しゼリー (ソフト)	ほうれん草の浸し	
			フルーツゼリー (ヨーク)	皮なし茄子の味噌煮 (ミキサー)		皮なし茄子のゼリー 田楽味噌かけ	茄子の味噌田楽 (皮なし)	
			メイバランスミニゼリー (明治)	-		かきたま汁 (具は卵のみ)	かきたま汁	
	⑬ 市販食品名	ブロッカゼリー (ニュートリー)	エンジョイゼリー(クリニコ) フルーツゼリー(ヨーク) メイバランスミニ(明治)					
	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(ゲル)	ソフティア(ゾル)		ソフティア(ゲル)		
	⑮ 作成方法		鶏ミンチ、野菜にだし、調味料を加えやわらかく煮込む。ゲル化剤を入れミキサーにかける。鍋に戻し80℃以上に加熱後、型に入れ冷やしかためる。	鶏ミンチ、野菜にだし、調味料を加えやわらかく煮込む。ミキサーにかける。必要に応じてソフティア(ゾル)を加え、とろみをつける。		鶏ミンチにだし、調味料を加え煮込む。煮込んだミンチにゲル化剤を入れミキサーにかける。鍋に戻し80℃以上に加熱し、型に入れ冷やし固める。	鶏ミンチ、野菜にだし、調味料を加えやわらかく煮込む。	
				ほうれん草にだし、調味料を加え煮込む。ミキサーにかける。必要に応じてソフティア(ゾル)を加え、とろみをつける。		ポイルしたほうれん草にだし汁を加え、ミキサーにかける。ソフティア(ゲル)を加え80℃以上に加熱し、冷やし固める。醤油をかける。	ほうれん草をやわらかくポイルする。醤油をあえる。	
			皮をむいた茄子にだし、調味料を加え煮込む。ミキサーにかける。必要に応じてソフティア(ゾル)を加え、とろみをつける。		皮をむいた茄子を調味料の入ったで煮込みミキサーにかける。ソフティア(ゲル)を加え、80℃以上に加熱し、冷やし固める。だし味噌をかける。	皮をむいた茄子を調味料の入った、だしで煮込む。だし味噌をかける。		
					だし汁に調味料を加え加熱し、溶き卵を加える。	だし汁に調味料を加え加熱し、溶き卵を加える。		