

【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0 j ~ 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 | | 済生会吹田病院 | | | 提出年月日：2019年7月9日 | | | |
| ② 貴施設が考える嚥下調整食とは | | 咀嚼障害・嚥下障害に対応した食事 | | | ③ 対象者・利用者 咀嚼障害・嚥下障害を有する患者 | | | |
| ④ 食種 | | 嚥下調整食0j | 嚥下調整食1j | 常嚥下調整食2 (常・EC・鉄付加・PC・ 胃術後あり) | / | 常嚥下調整食3 (常・EC・鉄付加・PC・ 胃術後あり) | 常嚥下調整食4 (常・EC・鉄付加・PC・ 胃術後あり) | 常食Ⅱ (Ⅰ～Ⅴあり) |
| ⑤ 栄養量 ※1日あたり | エネルギー | 150 | 550 | 1600 | / | 1600 | 1600 | 1680 |
| | タンパク質 | 0 | 20 | 60 | / | 55 | 60 | 70 |
| | 脂質 | 0 | 20 | 40 | / | 50 | 40 | 45 |
| | 炭水化物 | 37.5 | 72.5 | 250 | / | 232.5 | 250 | 248.8 |
| ⑥ 食事形態 | | | | | / | | | |
| 学会分類コード | | 0 j | 1 j | 2 - 1 | 2 - 2 | 3 | 4 | 常食 |
| ⑦ 料理名 | 基本設定 | 主食なし | 主食なし | つぶし全粥 | / | つぶし全粥 | 全粥 | 米飯 |
| | 選択肢 | - | 粥ゼリー | ご飯・軟飯・おにぎり・全粥・ ミキサー全粥・粥ゼリー・にゅ うめん・トロミ付にゅうめん・キ ザミにゅうめん・トロミ付キザミ にゅうめん | / | ご飯・軟飯・おにぎり・全粥・ ミキサー全粥・粥ゼリー・にゅ うめん・トロミ付にゅうめん・キ ザミにゅうめん・トロミ付キザミ にゅうめん | パン・ご飯・軟飯・おにぎり・ つぶし全粥・ミキサー全粥・ 粥ゼリー・にゅうめん・トロミ付 にゅうめん・キザミにゅうめん・ トロミ付キザミにゅうめん | |
| 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(粥ゼリー) | ソフティアS(トロミ付にゅうめ ん) スベラカーゼ(粥ゼリー) | / | ソフティアS(トロミ付にゅうめ ん) スベラカーゼ(粥ゼリー) | - | |
| ⑩ 作成方法 | | - | 【粥ゼリー】 熱い全粥にスベラカーゼ2% と塩0.3%(味付け用)を入 れミキサーにかける | 【ミキサー全粥】 全粥をミキサーにかける | / | 【つぶし全粥】 全粥を1/3程度の粒の大き さになるように泡立て器で潰 す | - | |
| ⑪ 食事形態 | | ゼリー | ゼリー プリン ムース | ペースト ゼリー 汁物トロミ | / | ムース ゼリー 汁物トロミ | 軟菜 舌と上顎で潰せる固さ | 常菜 |
| 学会分類コード | | 0 j | 1 j | 2 - 1 | 2 - 2 | 3 | 4 | 常食 |
| ⑫ 料理名 | - | - | ごまトウフィール | 赤魚の塩焼き | / | 赤魚の人参ソースかけ | 赤魚の塩焼き | 赤魚の塩焼き |
| | - | - | - | 白菜のごま和え | / | - | 白菜の甘酢和え | 白菜の甘酢和え |
| | - | - | - | さつま芋のみそ汁 | / | スイートポテト風 | さつま芋のみそ汁 | さつま芋とあげのみそ汁 |
| | - | - | デザートムース | フルーツヨーグルト (バナナ・りんご) | / | デザートムース | フルーツヨーグルト (バナナ) | フルーツヨーグルト (バナナ・りんご) |
| | - | - | - | 梅びしお | / | 梅びしお | 梅びしお | 刻み沢庵 |
| | フルーツゼリー | フルーツゼリー | - | - | / | ブイクレゼリー | ブイクレス | - |
| ⑬ 市販食品名 | | フルーツゼリー(キッセイ) | フルーツゼリー(キッセイ) ごまトウフィール デザートムース | - | / | やさしい素材(赤魚) ムースゼリーパウダー デザートムース ブイ・クレゼリー | New素材deソフト(赤魚) ブイクレス | |
| 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 | / | - | - | |
| ⑮ 作成方法 | - | - | 常食の赤魚の塩焼きと40%の 出汁・1%のソフティアSをブク サーにかける。付け合わせの小 松菜は1%のソフティアを入れブ クサーにかける。 | / | 魚はスチコンで蒸す。ソースは加 熱した人参をミキサーでペースト 状にし、ムースゼリーパウダーと調 味液を混ぜ加熱し魚にかける。 | 魚はスチコンで蒸す。付け合わせ の小松菜は葉先をポイルし味付 ける。 | | |
| | - | - | 白菜のごま和えに1%のソフテ ィアを加えブクサーにかける。 | / | 加熱したらごさつま芋にもマ ーガリン・砂糖・生クリーム・牛乳を 混ぜる。 | 白菜・人参を軟らかくポイル しかに風味フ레이크と調味料 で和える。 | | |
| | - | デザートムースと牛乳を同量で混 ぜる | 常食のみそ汁にソフティア1%を 加えブクサーにかける。 | / | デザートムースと牛乳を同量で混 ぜる | みそ汁に軟らかく蒸したさつま 芋を加える | | |
| | - | - | 常食のフルーツヨーグルトに2% のソフティアを入れてブクサーに かける。 | / | - | プレーンヨーグルトに1口大に切っ たバナナを入れ和える | | |