

# 【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0j～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	吹田特別養護老人ホーム 高寿園				提出年月日:2019 年 9 月 4 日		
② 貴施設が考える 嚥下調整食とは	嚥下障害のある利用者に対し、嚥下しやすい形態にすることで、誤嚥を防ぐ為の食事				③ 対象者・利用者	嚥下が困難な利用者。	
④ 食 種			ミキサー食		ソフト食	軟菜食	常食
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー		1200kcal		1200kcal	1400kcal	1500kcal
	タンパク質		45g		45g	60g	60g
	脂質						
	炭水化物						
⑥ 食事形態			ミキサー			軟食	常食
学会分類コード	0j	1j	2-1	2-2	3	4	常食
⑦ 料理名			ミキサー粥(粒なし)			全粥	米飯
主食						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)			スペラカーゼ				
⑩ 作成方法			炊き上がり直後の全粥に スペラカーゼを加え、ミキ サーにかけ冷ます。				
⑪ 食事形態			ミキサー		ソフト	一口大	常食
学会分類コード	0j	1j	2-1	2-2	3	4	常食
⑫ 料理名			鶏肉の照り焼き ミキサーとろみ		鶏肉の照り焼き ソフト	鶏肉の和風煮	鶏肉の照り焼き
			ほうれん草のお浸し ミキサーとろみ		ほうれん草のお浸し ソフト	ほうれん草の煮浸し	ほうえん草の浸し
			揚げ茄子の味噌田楽 ミキサーとろみ		揚げ茄子の味噌田楽 ソフト	揚げ茄子の味噌田楽	揚げ茄子の味噌田楽
			かきたま汁 ミキサーとろみ		かきたま汁 ソフト	かきたま汁	かきたま汁
副食							
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)			新スルーキングi		スルーパートナー		
⑮ 作成方法			焼き上がったものにだし汁とトロミ剤を加え、ミキサーにかける。		焼き上がったものにだし汁と ゲル化剤を加え、ミキサーに かけ、80℃以上に加熱後、冷 やし固める。	味付けをして、身がほぐれる まで炊き、一口大に切る。	
			出来上がったものにだし汁とトロミ剤を加え、ミキサーにかける。		出来上がったものにだし汁と ゲル化剤を加え、ミキサーに かけ、80℃以上に加熱後、冷 やし固める。	3cmほどに切り、味付けをし て、歯ごたえがなくなるまで 炊く。	
			出来上がったものにだし汁とトロミ剤を加え、ミキサーにかけ、盛り付け後、田楽味噌を少量かける。		出来上がったものにだし汁と ゲル化剤を加え、ミキサーに かけ、80℃以上に加熱後、冷 やし固める。盛り付け後、田 楽味噌を少量かける。	出来上がったものを一口大に 切り、盛り付け後、田楽味噌 をかける。	
			出来上がったものにトロミ剤を加えミキサーにかける。		出来上がり直後にゲル化剤を 加え、ミキサーにかける。パッ ドに流し込み、冷やし固める。 約1.5cm角に切り、碗に盛り付 ける。	だし汁に調味料を加え加熱 し、溶き卵を加える。	