

【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		地方独立行政法人 市立吹田市民病院				提出年月日: 2019 年 7 月 5 日		
② 貴施設が考える嚥下調整食とは		嚥下障害により食べられなくなった患者に誤嚥を起こさないよう工夫された食事。 また、食べられるようにするための訓練食			③ 対象者・利用者		嚥下困難者(嚥下障害者)、誤嚥性肺炎の患者	
④ 食種		嚥下1①	嚥下1②、嚥下2/嚥下3	ペースト/ミキサー	ペースト/ミキサー		3分粥、5分粥、全粥	
⑤ 栄養量 ※1日あたり	エネルギー		130、270/750	1400	1400		1100~1600	
	タンパク質		6、10/20	50/60	50/60		55~65	
	脂質							
	炭水化物							
⑥ 食事形態	無し	無し	無し/ミキサー粥(粒なし)	ミキサー粥(粒なし)	全粥(粒あり)		3分粥、5分粥、全粥	
	学会分類コード	0j	1j	2-1	2-2	3	4	常食
	⑦ 料理名		全粥ミキサー	全粥ミキサー	全粥		3分粥、5分粥	米飯
	⑧ 市販食品名						全粥	
	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(フードケア)	スベラカーゼ(フードケア)				
	⑩ 作成方法							
⑪ 食事形態	ゼリー	ゼリー	ゼリー、プリン/L1、L2	ペースト ミキサー ゼリー ソフト	ペースト ミキサー ゼリー ソフト		【3分】 魚:身をほぐす 芋・豆:裏ごす それ以外:1cm刻み 【5分・全粥】 魚・芋・豆:そのまま それ以外:1cm刻み	
	学会分類コード	0j	1j	2-1	2-2	3	4	常食
	⑫ 料理名	ブロッカゼリー	【嚥下1②、嚥下2】 ブロッカゼリー プリン ヨーグルト 【嚥下3】 カレイと大根の煮物 さつまいもと豆のきんとん プリン	煮魚(カレイ)	煮魚(カレイ)		煮魚(カレイ)	鶏肉の照り焼き
				煮物(大根・人参)	煮物(大根・人参)		煮物(大根・人参)	ほうえん草の浸し
				お浸し(小松菜)	お浸し(小松菜)		お浸し(小松菜)	揚げ茄子の味噌田楽
				【ペースト】 味噌かけ豆腐 【ミキサー】 果物ペースト	【ペースト】 味噌かけ豆腐 【ミキサー】 果物ペースト		白ソースかけ	かきたま汁
	⑬ 市販食品名	ブロッカゼリー(ニュートリー)	【嚥下1②、嚥下2】 ブロッカゼリー(ニュートリー) プリン(日東ベスト) ヨーグルト(いかるが) 【嚥下3】 カレイと大根の煮物 (キュービー) さつまいもと豆のきんとん (キュービー) プリン(日東ベスト)	【ペースト】 煮魚:やわらかあいディッシュ シュカレ(キッセイ) 煮物:とけない大根・やさしい 素材人参(マルハニチロ) 味噌かけ豆腐:トウフイール (日清オイリオ) 【ミキサー】 果物ペースト:ピーチクラッシュ (ホリカフーズ)	【ペースト】 煮魚:やわらかあいディッシュ シュカレ(キッセイ) 煮物:とけない大根・やさしい 素材人参(マルハニチロ) 味噌かけ豆腐:トウフイール (日清オイリオ) 【ミキサー】 果物ペースト:ピーチクラッシュ (ホリカフーズ)			
		使用しているゲル化剤・増粘剤(メーカー・商品名等)		ミキサーゲル(宮源) トロミスマイル (ヘルシーフード)	ミキサーゲル(宮源) トロミスマイル (ヘルシーフード)			
	⑭ 作成方法			【ペースト】 ソフト食のカレイ切り身は湯せんで加熱する。添え野菜は味をつけて煮込み、ミキサーをかけてミキサーゲルを加えてとろみをつける。最後にトロミスマイルでとろみをつけたあんをかける。 【ミキサー】 カレイ、添え野菜は別で味をつけて煮込む。カレイ、ダシ、トロミスマイルを入れてミキサーにかける。添え野菜もミキサーにかけて盛り付ける。	【ペースト】 ソフト食のカレイ切り身は湯せんで加熱する。添え野菜は味をつけて煮込み、ミキサーをかけてミキサーゲルを加えてとろみをつける。最後にトロミスマイルでとろみをつけたあんをかける。 【ミキサー】 カレイ、添え野菜は別で味をつけて煮込む。カレイ、ダシ、トロミスマイルを入れてミキサーにかける。添え野菜もミキサーにかけて盛り付ける。		【3分】 カレイの身をほぐし、添え野菜は1cm刻みにする。 【5分・全粥】 カレイは切り身で盛り付け、添え野菜は1cm刻みにする。	
				【ペースト】 ソフト食の大根、人参を乱切りにし、ダシに入れてスチコンで加熱する。ダシはとろみをつけずに盛り付ける。 【ミキサー】 大根、人参は味付けをして煮込み、まとめてミキサーにかける。	【ペースト】 ソフト食の大根、人参を乱切りにし、ダシに入れてスチコンで加熱する。ダシはとろみをつけずに盛り付ける。 【ミキサー】 大根、人参は味付けをして煮込み、まとめてミキサーにかける。		大根・人参を1cm刻みにする。	
			【ペースト】 小松菜に味付けし、ミキサーにかけ、ミキサーゲルでとろみをつける。 【ミキサー】 小松菜に味付けし、ミキサーにかけて盛り付ける。	【ペースト】 小松菜に味付けし、ミキサーにかけ、ミキサーゲルでとろみをつける。 【ミキサー】 小松菜に味付けし、ミキサーにかけて盛り付ける。		小松菜を1cm刻みにする。		
			【ペースト】 トウフイール1/2パックを盛り付け、たいみそをかける。 【ミキサー】 ピーチクラッシュを袋から出して盛り付ける。	【ペースト】 トウフイール1/2パックを盛り付け、たいみそをかける。 【ミキサー】 ピーチクラッシュを袋から出して盛り付ける。		りんごを1cmに刻み、牛乳、コーンスターチ、砂糖混ぜたソースをかける。		