

ご存じですか？

「嚥下調整食分類」

咀嚼・嚥下機能が低下した場合でも、食形態を調整すると上手に食べられることがあります。

医療福祉関係者が共通して使用できる統一基準を作ることを目的に日本摂食嚥下リハビリテーション学会から『嚥下調整食分類2013』(学会分類2013)が発表されています。

当院では、言語聴覚士・摂食嚥下障害看護認定看護師と協力し、学会分類2013に基づいて食事の内容を調整し配膳しています。

また、退院時には、栄養に関する情報とともに学会分類2013のコードも(希望される方のみ)お伝えしています。



●日本摂食嚥下リハビリテーション学会ホームページより

https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html

『嚥下調整食学会分類2013』を必ずご参照ください。



学会分類
2013

Recipe

とけにくいアイスクリーム

材料(1人前)

- ★ アイスクリーム
……………1/2カップ(100ml)
- ★ ネオハイトロミールⅢ
……………1/2~1包(1.3~2.5g)



1人前

200 kcal
たんぱく質：2.8g
脂質：11.7g
糖質：17.6g



作り方

【スティックブレンダー】での作り方

- ①ボウル(付属容器)にアイスクリームとネオハイトロミールⅢを入れ、スティックブレンダーでしっかり混ぜ合わせる。
- ②密閉容器に移し替えふたをして冷蔵庫で再び凍らせる。



【クラッシュミルサー】での作り方

- ①付属容器にアイスクリームとネオハイトロミールⅢを入れ、しっかり混ぜ合わせる。
- ②密閉容器に移し替えふたをして冷蔵庫で再び凍らせる。



飲み込みに問題・不安がある方は、医師・言語聴覚士・摂食嚥下障害看護認定看護師などに必ずご相談ください。

2013」



水分につける
とろみの基準
について教えて
ください！

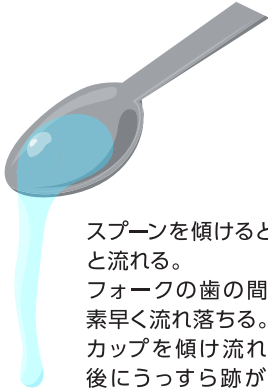














とろみの基準

各種飲料100ml 当たりの使用量
(ネオハイトロミール 1包 2.5g)



ネオハイトロミールⅢ



| | | 薄いトロミ | 中間のトロミ | 濃いトロミ |
|----------|---|--|--|--|
| とろみの強さ | | + | ++ | +++ |
| とろみのイメージ | | フレンチドレッシング状  スプーンを傾けるとすつと流れる。フォークの歯の間から素早く流れ落ちる。カップを傾け流れ出た後にうっすら跡が残る程度の付着。 | とんかつソース状  スプーンを傾けるととろとろ流れる。フォークの歯の間からゆっくりとながれ落ちる。カップを傾け流れ出た後には全体にコーティングしたように付着。 | ケチャップ状  スプーンを傾けても形状がある程度保たれ流れにくい。フォークの歯の間から流れ出ない。カップを傾けても流れ出ない。(ゆっくりと塊となって落ちる) |
| 使用量の目安 |  お茶(65℃) | 0.5g  | 1.5g  | 2.5g  |
| |  味噌汁(65℃) | 0.5g  | 1.5g  | 2.3g  |
| |  牛乳(10℃) | 0.7g  | 1.5g  | 2.3g  |

注1.牛乳や果汁飲料は5~10分後にもう一度かき混ぜてください。

注2.「とろみの強さ」には個人差があります。医師・言語聴覚士・摂食嚥下障害看護認定看護師などにご相談ください。

注3.トロミ剤の種類によっては使用量に違いがあります。

「食べることは生きること」

私たち、管理栄養士はその「食べること」を通して「生きること」をサポートしています。
お食事で困ったことがあれば、ぜひ管理栄養士に声をかけてくださいね。

