

知ってほしい!!

栄養士はここに  
いますよ☆

# 「湖東・食と栄養を 考える会」

～ 栄養士の活動報告 ～

湖東・食と栄養を考える会

代表	安田	篤生
副代表	中原	はる恵

# 活動の経緯

---

- 平成20年 嚥下食の均一化を目指し、保健所と4病院で発足  
関係者の嚥下食や栄養への理解を深めること  
を目的にスタート
- 平成26年 高齢者施設の栄養士もメンバーに加わる
- 令和2年2月 会として独立し現在に至る

# 活動目的

---

医療・福祉に従事する栄養士・管理栄養士  
が食と栄養に関する理解を深め、資質を向  
上し、地域住民に貢献できること

# 事業内容

---

- (1) 栄養・食事に関する研修会の開催
- (2) 情報を共有できるツールの作成
- (3) 地域の医療・福祉に従事する方への情報提供

# 活動内容(研修内容①)

日時	内容	参加者
第1回 平成20年 12月4日	講義 ①「嚥下食ピラミッドにおける段階的嚥下食」 ②各病院嚥下食の紹介 講師:病院栄養士 実践「スライス法、食事介助を学ぶ」	42名
第2回 平成21年 7月6日	講義「嚥下食について」 調理実習 グループワーク:情報提供書について	20名
第3回 平成23年 3月15日	講義①「栄養について」 講師:病院栄養士 ②「口腔機能について」 講師:歯科衛生士	60名
第4回 平成23年 10月7日	講義と実践 「嚥下評価について～聴診器を使って～」講師:言語聴覚士	27名
第5回 平成25年 1月25日	講義「摂食嚥下困難食への取り組み」 講師:ホリカフーズ(株) グループワーク:各施設の嚥下食について	24名

# 活動内容(研修内容②)

日時	内容	参加者
第6回 平成27年 10月16日	講義「嚥下障害と食品の物性」 ～嚥下調整分類2013について～ 講師:(株)ニュートリー	38名
第7回 平成26年 12月11日	調理実習 グループワーク	42名
第8回 平成27年 11月13日	講義「嚥下障害と食品物性について パートⅡ」 ～嚥下調整分類2013について～ 講師:(株)ニューリー	32名
第9回 平成27年 12月17日	調理実習「嚥下食の実際」 グループワーク	26名
第10回 平成28年 12月14日	学習会「食の連携に向けて～食事一覧表の作成～」 グループワーク	15名
第11回 平成29年 1月18日	調理実習「栄養ケアを考える～少量高カロリー食 による栄養管理～」 講師:日清オイリオ(株)	21名

# 活動内容(研修内容③)



日時	内容	参加者
第12回 平成29年 10月13日	講義「食事形態アップのタイミングーSTからみた 評価のポイントー」 講師:言語聴覚士	23名
第13回 平成29年 11月30日	調理実習「見た目もおいしいペースト食の作り方」	28名
第14回 平成31年 3月6日	講義「褥瘡予防の栄養管理」 講師:(株)明治 グループワーク 「給食施設における災害時の危機管理について」	25名
第15回 令和3年 1月24日～ 2月7日	Webセミナー「摂食・嚥下とポジショニング」 講師:田中 マキ子先生	17名



# 食事形態一覧表の作成

---

## 目的

病院、施設の利用者が、施設の変更となった場合でも、どの施設でも個人に合った形態の食事が適切に提供されるよう、食の均一化に取り組んでいます。

その一環として、各施設の食事形態について確認できる一覧表を作成しました。
























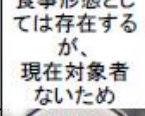
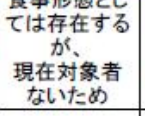




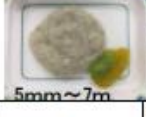


















# 食事形態一覧表

規格(食品の刻む大きさ)

		①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1~1.5cm	⑤5mm~1cm	⑥3~5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成
アロフエ 産種	老人食		中刻み 						ペースト 		超刻み 
ハ・ストラ とよさと	普通			一口大 		きざみ 	超きざみ 	ペースト 			
いやしのさと	普通		一口大 ユニットにて 個別対応	きざみ 				極きざみ 	ペースト 		
近江ふるさと	普通食					粗刻み食 	細分食 		ミキサー食 		ムース食 
近江第二 さとふる	普通食		一口大 			粗刻み食 	細分食 		ミキサー食 		ムース食 
瀬海の郷	普通			一口大 				極刻み 	ペースト 		魚のみムース 
さざなみ苑	普通		あら刻み 				刻み 	刻みトロミ食 	ペースト 		
多摩清流の里	普通			一口大 		粗刻み 	刻み 			ゼリー食 	
千松の郷	普通				ユニットにて 個別対応				ペースト食 		ソフト食 

規格(食品の刻む大きさ)

	①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1~1.5cm	⑤5mm~1cm	⑥3~5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成
大よハートフル	普通 	あら刻み 			手切り 		刻み食 	ミキサー食 ペースト食 		
ナースログ/風蝶木	普通 		一口大 				刻み食 	ペースト食 	ゼリー食 	ソフト食 
ゆりの郷	普通 		一口大 		粗刻み 		刻み食 	ペースト 	ムース食 	
やまびこ	普通食 軟菜 			粗刻み 			中刻み 		ソフト食 	
長野の里	普通食 	一口大				きざみ食 		ペースト食 食事形態としては存在するが、 現在対象者ないため 	ゼリー食 食事形態としては存在するが、 現在対象者ないため 	ソフト食 
豊郷中央病院	基本菜 		一口大 一口大の魚料理 	粗刻み 粗刻みの魚料理 	粗刻み 粗刻みの魚料理 	5mm~7mm 		ペースト菜 		
豊郷病院	普通食 	一口大 				あらきざみ 	きざみ 	ペースト 		
友仁山崎病院	普通食 	きざみ 					超きざみ 	ペースト 		ソフト食 
豊郷市立病院	普通食 		一口サイズ 			きざみ 		嚥下食3 		

# 食事形態一覧表の活用

---

- ◆ 自施設で提供されている食事と他施設の食事形態の確認ができる
- ◆ 利用者や家族に自施設の食事について、一覧表を使って説明できる
- ◆ 利用者が病院、施設間を移られる場合に、それぞれの食事形態が確認でき、提供する食事内容がわかりやすい
- ◆ 施設により使用している食事形態ごとの食事の名称がわかり、食事対応が適切にできる

# 食事形態一覧表は

彦根医療福祉推進センター（彦根市・愛荘町・豊郷町・甲良町・多賀町）

## 在宅医療福祉情報の森

よりダウンロードできます。






医療福祉関係者向け  
連携のための各種共通シート

の中に入っています。

食事形態詳細情報

施設名

パストラルとよさと

名称	普通		一口大			きざみ きざみあんかけ	超きざみ	ペースト		
形態	①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1~1.5cm	⑤5mm~1cm	⑥3~5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成
写真(1食分)										
献立例(昼)	米飯 150g 主菜 1品 副菜 2品 汁物		軟飯 180g 主菜 1品 副菜 2品 汁物			全粥 250g 主菜 1品 副菜 2品 汁物	全粥ペースト 250g 主菜 1品 副菜 2品 汁物	全粥ペースト 250g 主菜 1品 副菜 2品 汁物		
栄養価 / 日	エネルギー	主食米飯、軟飯で1500kcal、主食全粥、全粥ペーストで1300kcal								
	たんぱく質	主食米飯、軟飯で60g、主食全粥、全粥ペーストで54g								
	脂質	エネルギー量の20~25%								
	食塩相当量	7.5g								
学会分類	4		4			きざみあんかけのみ3		2-1		
主食	ごはん食	米飯、軟飯、全粥					米飯、軟飯、全粥、全粥ペースト	全粥、全粥ペースト		
	パン食	主食米飯、軟飯対応の方はサイクルで主食パンの提供あり								
備考	とろみ剤	全粥ペースト:ソフティアU、おかず:ソフティアG、水分:トロメイクSP								
	補助食品									
	おやつ	特に制限無し					クッキー、おかし等硬いお菓子のときは別のもの で対応	ゼリー対応		
	その他	必要な方にはお茶ゼリーの提供あり 水分のとろみの濃度は学会分類に準ずる								

食事形態詳細情報

施設名 彦根中央病院

名称	軟菜食基本菜	軟菜食一口大刻み菜	軟菜食1cm刻み菜	軟菜食粗刻み菜	軟菜食ペースト	軟菜食ペースト	軟菜食ペースト	軟菜食ペースト	軟菜食ペースト	軟菜食ペースト	
形態	①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1cm	⑤5mm~1cm	⑥5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成	
写真(1食分)											
献立例(昼)	<p>主食量</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●70歳未満・男性 米飯150g 軟飯190g 全粥300g</li> <li>●70歳以上・男性 米飯140g 軟飯180g 全粥280g</li> <li>○70歳未満・女性 米飯130g 軟飯160g 全粥250g</li> <li>○70歳以上・女性 米飯120g 軟飯150g 全粥230g</li> </ul>										
	主食	米飯/軟飯/全粥				軟飯/全粥			全粥/全粥ミキサー		
	副食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主菜 1品</li> <li>・副菜(冷) 1品</li> <li>・副菜(温) 又は汁物 1品</li> </ul>									
		果物/ヴィタッチ							佃煮		
栄養価/日	エネルギー	1700(70歳未満・男性)/1600(70歳以上・男性)/1500(70歳未満・女性)/1400(70歳以上・女性)kcal									
	たんぱく質	P/E比 15%~20%									
	脂質	F/E比 20~25%									
	食塩相当量	8g未満									
学会分類	嚥下調整食4				嚥下調整食3			嚥下調整食2			
主食	ごはん食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主食が米飯/軟飯の方：火(菓子パン)木(食パン)土(ロールパン)。毎朝パン希望の場合：月水金日は食パン。</li> <li>・主食が全粥/全粥ミキサーの方、和食希望の方：パン食の適応なし。</li> </ul>									
	パン食										
備考	とろみ剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>※全粥：スルーキング0.1%</li> <li>※副食：個別対応でとろみ(トロメイクSP 2.5%)をかける</li> <li>※汁物：個別対応でとろみ(トロメイクSP 2.5%)をつける</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>※全粥ミキサー：スベラカーゼ1.5%</li> <li>※副食：トロメイク(とろみ2.5%を混ぜる)</li> <li>・ミキサーゲル(南瓜煮物に対し0.8%)</li> <li>※汁物：トロメイクSP2.5%でとろみをつける</li> </ul>					
	補助食品	<p>共通</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2日に1回、昼食時にヴィタッチ入りヨーグルト付き(調理過程で損失したビタミン・ミネラル補給目的として)</li> <li>ペースト食：朝食時にアガロリーゼリー付き(エネルギー補給目的として)</li> </ul> <p>【その他適宜個別対応】メイバランスmini,sara,ハイカロジュース,低カロジュース,アイレックスジュース・セリー、OS-1及びゼリー、テルミールソフト、ブロッケセリー、アイカルゼリーHC、アイカルくりん、プロテインゼリー、ソフトアガロリー、和風だし香る茶碗蒸し、100%オレンジ・リンゴジュース、業務用冷凍ゼリー・プリン・水ようかん。</p>									
	おやつ	病棟レクリエーションに応じ、毎月1回、手作りおやつを提供。(学会分類：嚥下調整食2相当 ※全員同じものを食べられるようにするため。)									
	その他	<p>【禁止調理法】揚げ物・ラード及びびっぴを使用する料理・生野菜サラダ</p> <p>【禁止食品】固すぎるもの・そば・こんにゃく・ごぼう・筍・蓮根・ぜんまい・こら・春菊・菊葉・脂質の多い肉・くるみ・ピーナツ・ぶり・うなぎ・グレープフルーツ・オレンジ・からし・わさび・唐辛子</p>							※左に追加で禁止 離水する・酸味が強いもの		
<p>【水分補給※必要な方のみ】お茶ゼリー(緑茶をソフト(72G0.8%で固めたもの。嚥下調整食分類2013で0)相当)。とろみ付のお茶は各病棟で用意(トロメイクSPを用い、患者個々に応じた濃度で作成)。</p>											

# シームレスな栄養管理を目指して ～一貫した栄養管理を目指すためには～



## 病院



### 栄養管理情報提供書

- \* 提供食種
- \* 嚥下評価
- \* 提供栄養量等



### 訪問栄養指導報告書

- \* 在宅での食事の様子
- \* 嚥下状況確認
- \* 摂取栄養量の過不足等  
(主治医・ケアマネさんへ報告)

## 彦愛犬地域



## 施設

### 栄養情報提供書

- \* 栄養摂取状況
- \* 提供食種 等

### 栄養ケア計画書



### 訪問栄養指導

## 在宅



# 栄養に関する相談は！

---

- ◆ 施設入所の方・施設併設の通所施設利用の方  
⇒ 施設の管理栄養士
- ◆ 病院にかかっている方 ⇒ 病院の管理栄養士
- ◆ 診療所やディサービス、訪問看護を受けている方 ⇒ . . . ?? どこに相談しようか? !



# 栄養に関する相談は！

◆ 栄養ケア・ステーション（各都道府県1か所）

◆ 日本栄養士会認定の

「認定栄養ケア・ステーション」 滋賀県内4カ所

湖東地域では・・・

医療法人恭昭会彦根中央病院 栄養科

(連絡先：0749-27-6504)

◆ 栄養ケア・ステーションとは

地域住民の食に関する課題に対応するため、

管理栄養士・栄養士が栄養ケアを提供する

地域密着型の拠点です。

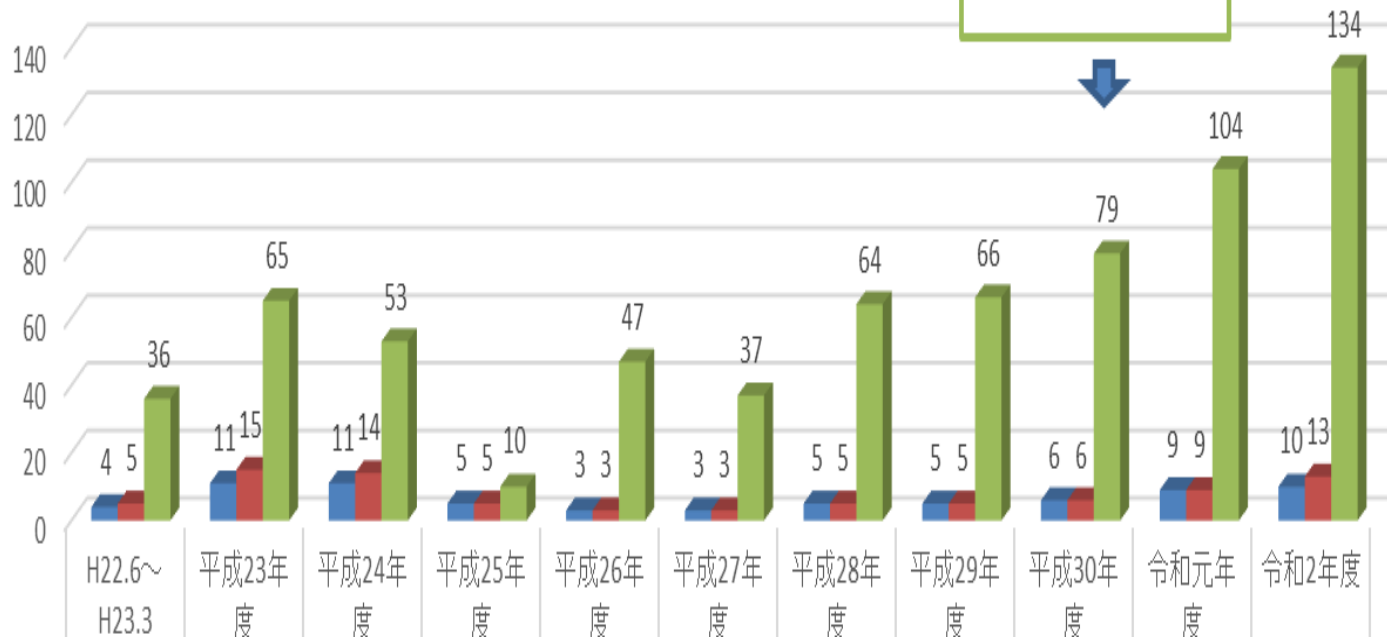
# 取り組み内容

# 居宅療養管理指導

介護保険を利用した訪問栄養指導

平成22年～令和3年1月実績

栄養ケア・ステーション  
事業開始



■ 依頼があった居宅介護支援事業所	4	11	11	5	3	3	5	5	6	9	10
■ 指導人数	5	15	14	5	3	3	5	5	6	9	13
■ 介入回数	36	65	53	10	47	37	64	66	79	104	134

■ 依頼があった居宅介護支援事業所 ■ 指導人数 ■ 介入回数

# 今までの当法人の認定栄養ケア・ステーション

## 認定栄養ケア・ステーション 彦根中央病院 栄養科

特定保健指導

外来時  
栄養指導

介護保険を利用した  
訪問栄養指導  
※居宅療養管理指導

入院時栄養指導  
入院時栄養管理



# 今後の認定栄養ケア・ステーションとしての活動内容 (現在、☆印は準備中です。もう暫くお待ちください)

## 認定栄養ケア・ステーション 彦根中央 (仮)

### 彦根中央病院 栄養科

特定保健指導

外来時  
栄養指導

入院時  
栄養指導



訪問栄養指導  
(介護保険)  
※居宅療養管理指導

### 彦根中央リハビリテーション クリニック

☆ 訪問栄養指導  
(介護保険)  
居宅療養管理指導



- ☆
- ・通所リハ栄養管理：当法人【他施設（介護）栄養介入も視野】
  - ・栄養相談
  - ・料理教室等
  - ・他のクリニックへの栄養指導派遣（医療保険対象）

(すべての窓口：0749-27-6504)

# 最後に・・・

---

当会へのお問い合わせは



[koto-shoku-eiyou@outlook.jp](mailto:koto-shoku-eiyou@outlook.jp)

までお気軽にご連絡ください