

湖東地域の「摂食嚥下食」の 均一化に向けた取組

「湖東・食と栄養を考える会」

目的

- ◆ 病院、施設、在宅間の地域連携の一環として嚥下食の均一化をめざし、継続的な研修と情報交換を行うことにより、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。
- ◆ このことにより、患者・利用者が施設、病院を移った場合でも、それぞれの場所で自分に適した食事の提供を受けることができ、QOLの向上に資することができる。

活動内容（研修内容）

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 実践「スライス法、食事介助を学ぶ」 講師：病院栄養士	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」 ②「口腔機能について」 講師：病院栄養士 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
第6回 平成27年10 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

活動内容（研修内容）

日時	内容	参加者
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)ニュートリー	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
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



食事形態一覧表の作成

目的

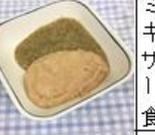
病院、施設の利用者が状態の変化により入院、退院、利用施設の変更となった場合でも、どの施設でも自分に合った食事が適切に提供されるよう、食の均一化に取り組んでいます。その一環として、各施設の食事形態について確認できる一覧表を作成しました。

アドレス（彦根保健所・湖東圏域食の連携にむけて）

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/h-hwc/kenko/kotou-syokukeitaitirann.html>

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
アロフエンテ 産根	 中刻み							 ベースト		 超刻み
ハ・ストライム とよさと	 普通		一口大 			きざみ 	超きざみ 	 ベースト		
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 ふるさと	 普通食	一口大 			粗刻み食 	細分食 		ミキサー食 		ムース食 
遠近の郷	 普通		一口大 				極刻み 	ペースト 		魚のちムース 
なごなみ苑	 普通	あら刻み 				刻み 	刻みトロミ食 	ミキサー食 		
多賀清葉の園	 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 

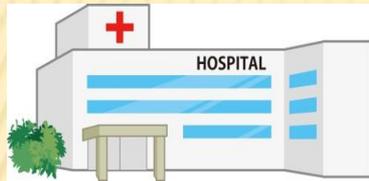
天上ハートフル	普通		あら刻み					手切り				刻み食		ミキサー食						
ナースログ/風蝶木	普通				一口大							刻み食		ペースト食		ゼリー食		ソフト食		
ゆりの郷	普通				一口大			粗刻み				刻み食		ペースト		ムース食				
やまびこ	普通食 軟菜				粗刻み							中刻み				ゼリー食				
長野の里	普通食		一口大							きざみ食				ペースト食	食事形態としては存在するが、現在対象者ないため写真なし	ペースト食	食事形態としては存在するが、現在対象者ないため写真なし	ソフト食		
香根中央病院	基本食				一口大刻み食		1cm刻み食	粗きざみ食		5mm~7mm				ペースト食						
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		
香根市立病院	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

- ◆ 施設で提供されている食事と他の施設の食事の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。

湖東圏域 食の連携

食にかかわるすべての職員が、食事形態一覧表を活用し、
高齢者の食のQOL向上をめざす



医療機関



特別養護老人ホーム等



栄養情報提供書

食事形態一覧表



在宅



老人保健施設



栄養に関する相談は！

- ◆ 施設入所の方・施設併設のディサービス通所の方等 ・ ・ ・ 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）

◆ **日本栄養士会認定栄養ケアステーション**

滋賀県9カ所

湖東地域では **彦根中央病院**

(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。