

講師は県西部浜松医療センター栄養管理室室長補佐で管理栄養士の岡本康子先生です。午前は、講堂においてパワーポイントでの講話があり、午後は調理室で実習をするという形態で今回の症例検討会は開催されました。当日は歯科医師、歯科衛生士、管理栄養士など多職種にわたり、40名が熱心に受講されました。

第4回症例検討会報告

埼玉県摂食嚥下研究会第4回症例検討会は、平成20年10月19日(日)に大宮国際調理師専門学校講堂・調理室で、10時～13時まで行われました。

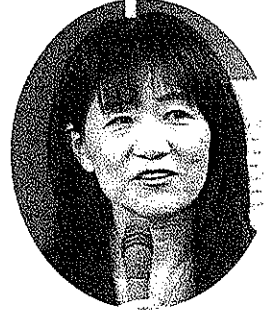
演題は、「患者のQOL向上を目指すとした安全な食事形態」症例検討より

埼玉県摂食・嚥下研究会だより

「高齢化時代のセーフティ・ライフを目指して」

vol.11
発行日 平成21年1月20日
発行者 埼玉県摂食・嚥下研究会
会長 吉原 忠男
事務局 埼玉県浦和区針ヶ谷4-2-65
彩の国すこやかプラザ5F
(社) 埼玉歯科医師会内
TEL 048-829-2323

患者のQOL向上を目指した安全な食事形態
〜症例検討より学ぶ〜
県西部浜松医療センター
栄養管理室室長補佐
岡本康子先生



岡本康子先生

県西部浜松医療センターは、急性期・地域密着型の病院で、歯科口腔外科の配島桂子先生と連携し、食事指導等を実施しています。まず岡本先生は、食べさせるための注意点をあげました。

① 一回量多すぎず、少なすぎず、

- 特に、スプーンの大きさに注意
- ② 食べる順番のど越しのよいものを交えて、交互嚥下をさせるように
 - ③ ムセ防止意識的にセキをさせるのがポイント
 - ④ 食事中は集中する
 - ⑤ スプーンは口の奥に入れすぎないように
 - ⑥ 目の高さに注意上を向かせないよつこに
 - ⑦ 食べさせる前に声をかける
 - ⑧ 完全に飲み込んでから、次を入れる
- 摂食姿勢・食環境では、
- ① 食卓・椅子の選択
 - ② 摂食姿勢(足底接地)
 - ③ 食具・食器の選択
- が重要です。
- また、嚥下食用食品の物性指標としては、①粘度、②ラクスチャ、③物理的特性があり、Iかたさ、II凝集性、皿付着性を吟味しながら、各個人にあった飲み込みやすい食品を選択する必要があります。
- 県西部浜松医療センターでは、
- ① 厚生労働省の「高齢者用食品基準」
 - ② 日本介護食品協議会の「ユニ
- (2面に続く)

スルーキングが新しくなりました!

スルーキング 新発売

大切なあなたの食事に「愛」を贈ります

きれいに溶けて 安心
とろみが早くついて 安心
飲み込みやすくて 安心

2.2kg入り

770g入り (2g×2包)×25入り

キッセイ薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部

〒399-0711 長野県塩尻市片丘9637番地6 TEL.0263-5010 FAX.0263-54-5022
インターネット <http://healthcare.kissei.co.jp/>



「バーサルデザインフード」の4段階
 ③ フードガイドピラミッド(聖隷三方原病院で作成)
 を参考に食事形態を決めています。
 さらに、病院内において栄養管理システムを構築し、管理栄養士、看護師、S.T、歯科医師等が連携し、患者にあった適正な食形態で摂食・嚥下をしてもらうための、主食・副食においてそれぞれに、軟食Ⅰ・軟食Ⅱ・軟食Ⅲ・普通食の食事形態を選択しています。
 また、栄養管理システム再アセスメントにより、リンクナースからの①喫食量の低下、②体重低下、③褥瘡の発生の情報から栄養管理プランの見直しを行います。
 喫食量調査は、食事の残量を7名の管理栄養士がどうして食べられない

いのか個人的に対応し、また歯科口腔外科医からの依頼を受けフードテストを実施する場合もあり、患者ごとに対応します。
 NSTとしては、院内複数の医療職種が各専門家としての知恵を出し合い、患者に最適な栄養治療を検討し、主治医に提案します。その中で管理栄養士は職種間をつなぐ重要な働きを担っています。
 また、管理栄養士は栄養療法において患者の栄養アセスメントを行い、身長・体重・BMIなどから、栄養必要量や病態に応じた三大栄養素の適正比率、微量栄養素までを考慮し、さらに再アセスメントを行うことが求められます。
 現在、嚥下食は多種多様な製品が開発され、流通していますが、その中で適正なものを選定する必要があります。患者に合った投与量や投与方法・投与回数を管理栄養士が円滑に提案する上で、あらかじめ医師をはじめ看護師・薬剤師などとの連携を密にしておくことは不

可欠で、管理栄養士の専門性を発揮しながら、多職種との協力体制を得るようにしています。
 また、急性期・高齢期の患者さんでは、褥瘡に対する栄養管理が重要で、特にアルギニン量がポイントになります。
 嚥下障害の段階による食事形態としては、嚥下訓練食Ⅰ、嚥下訓練食Ⅱ、ゼリー食、Ⅱミキサー食(トロミ付)、Ⅲ刻み食(とろみ付)の5段階を用意し、障害の病態に応じて選択しています。
 この後に、県西部浜松医療センターの患者さんに行った具体的な食事指導の内容について2症例をご紹介します。

休憩をはさみ、午後はキッセイ食品の方々を中心に、具体的な嚥下食調理の実習となりました。当日実際に調理を行ったのは、
 ①大根ゼリーめんつゆ添え
 ②ソフトリッチマロン風味
 ③ウォーターゼリー
 の3種類でした。それぞれ混水比を工夫して個人に合った調整も可能です。
 ①は嚥下食Ⅰで、②・③は嚥下食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ共通です。キッセイ食品より発売の増粘剤、スルーパートナーおよび、ソフトリッチ(3種の風味あり)は80度まで加熱したのちは、離水・溶解がみられないのが特



徴とのことです。ウォーターゼリーはアルジネートウォータースルーパートナーを混和することによりアルギニン、鉄・亜鉛などの微量栄養素の補給に役立つとのことです。ソフトパートナーを使うことによりさらに工夫を加えることにより、「さかなの形をしたムース(型枠に流し込む)や、「どらやき」にも挑戦できるそうです。
 さらに岡本先生の助手嶋津多佳子先生が、実際の嚥下食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを作成して展示。講演終了後には、自由に試食も行われました。日ごうは口演による講習が多い中、このように多職種の方々が一つの調理台を囲み、調理しながら意見交換を行う手法の有効性を感じました。

世界約50カ国で愛用されているEBMに基づいた口腔ケア

口腔乾燥・・・biotene[®] バイオティーン

- MOUTHWASH バイオティーン マウスウォッシュ
- SUPERSOFT TOOTHBRUSH バイオティーン スーパーソフト歯ブラシ
- TOOTH PASTE バイオティーン トースペースト
- ORAL BALANCE バイオティーン オーラルバランス

21世紀の健康のキーワードは・・・唾液!!

製造販売元 ティーアンドケー株式会社 曙Lacade, Inc. ラクリッド社(米国製)
 東京都中央区日本橋堀留町1-5-7 TEL: 03-5640-0233 FAX: 03-5640-0232
 URL: www.biotene-tk.co.jp E-Mail: info@biotene-tk.co.jp

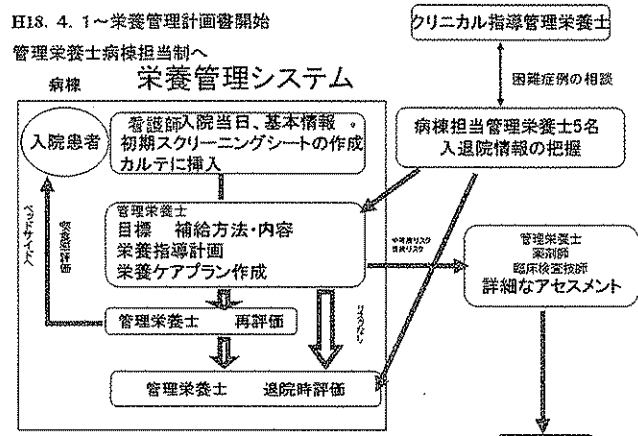
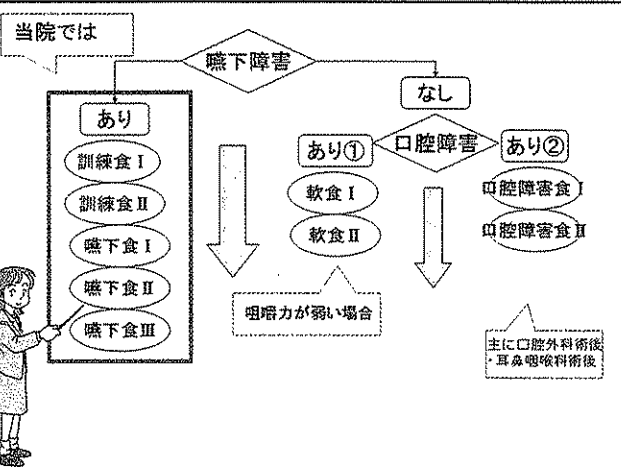
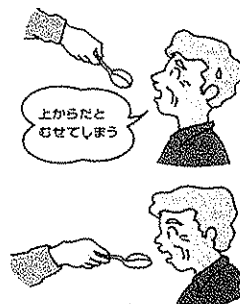
医療センターでは主成分別栄養が中心
個人に適した栄養量の食種の提供をしています
食事の形態

形態	流動食	軟食Ⅰ	軟食Ⅱ	軟食Ⅲ	普通食
主食	重湯	三分粥	五分粥	全粥	ごはん
副食	流動	三分菜	五分菜	軟菜	普通菜

患者さんに合った適正な食形態を
提供することが栄養状態の改善に
つながります。

食べさせる時に注意しましょう

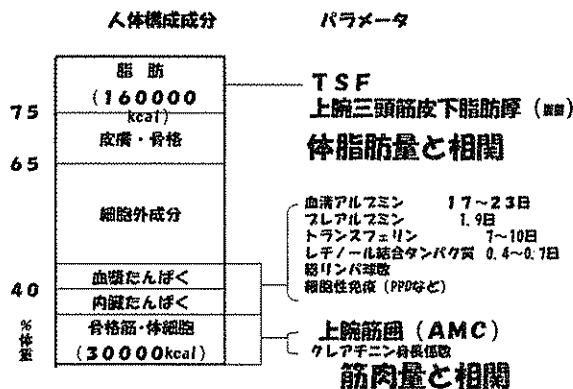
- 一口量(多すぎず、少なすぎず)
- 食べる順番(のど越しのよいものを交えて)
- ムセ予防(意識的にセキを)
- 集中する(食事に集中)
- 口の奥に入れ込まない
- 目の高さから(上を向かせない)
- 食べさせる前に声をかけましょう



嚥下の段階により食事内容が変わります

嚥下食	
I	ゼリー食
II	ミキサー食(とろみ付) ★嚥下食Ⅰに比べ、舌での嚥頭への食品移送が良好な患者対象
III	刻み食(とろみ付) ★水分にむせるが、咀嚼食塊形成機能はある程度保たれている患者さま対象。

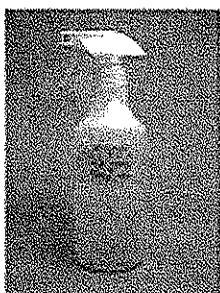
人体構成成分からみた栄養アセスメントのパラメータ



埼玉県摂食・嚥下研究会会員数 234名・38団体(2008.3現在)

ホームページ <http://www.ssek.net/>

次亜塩素酸ナトリウムの約8倍の除菌力！消臭効果も大！



- 手指、器具、機器の除菌、ユニットまわり全般の除菌消臭が手軽に行えます。(除菌後は水に戻る性質なので安全) pH6.8 弱酸性
- 院内感染対策、専用の超音波噴霧器にて空間噴霧する事により院内の除菌・消臭・加湿が同時にできます。

【発売元】ネクスト・ウェイ株式会社 東京都文京区小石川 2-1-1 丸統ビル702 TEL03-5805-5223

詳しくは→<http://www.next-way.biz/prebent>

埼玉県摂食・嚥下研究会

第8回 講演会

日時：平成21年3月1日(日) 13:00～16:00

場所：埼玉県県民健康センター 2階大ホール

講演会テーマ：**こだわるべきは栄養**
～口から楽しむ胃腸から補う～

講演Ⅰ

演題：「PEGと経腸栄養の常識・非常識」

講師：国際医療福祉大学外科教授・上席部長 鈴木 裕先生

講演Ⅱ

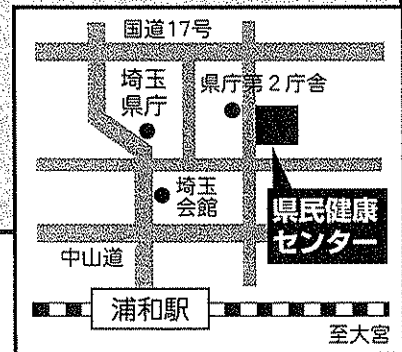
演題：「摂食機能からみた栄養支援」

講師：日本歯科大学付属病院准教授
口腔介護・リハビリテーションセンター長 菊谷 武先生

■定員：300名

■参加費：会員/ 無料(資料作成代等)
非会員/ 2,000円

■申込締切日：2月23日(月)



主催：埼玉県摂食・嚥下研究会

問合せ：埼玉県歯科医師会事務局 TEL 048-829-2323

参加申込書 埼玉県摂食・嚥下研究会(会員・非会員)※どちらかに○を付けてください

フリガナ		職種	
氏名		電話	
住所 (勤務先)	〒 -	FAX	

申込書 FAX先 048-829-2376