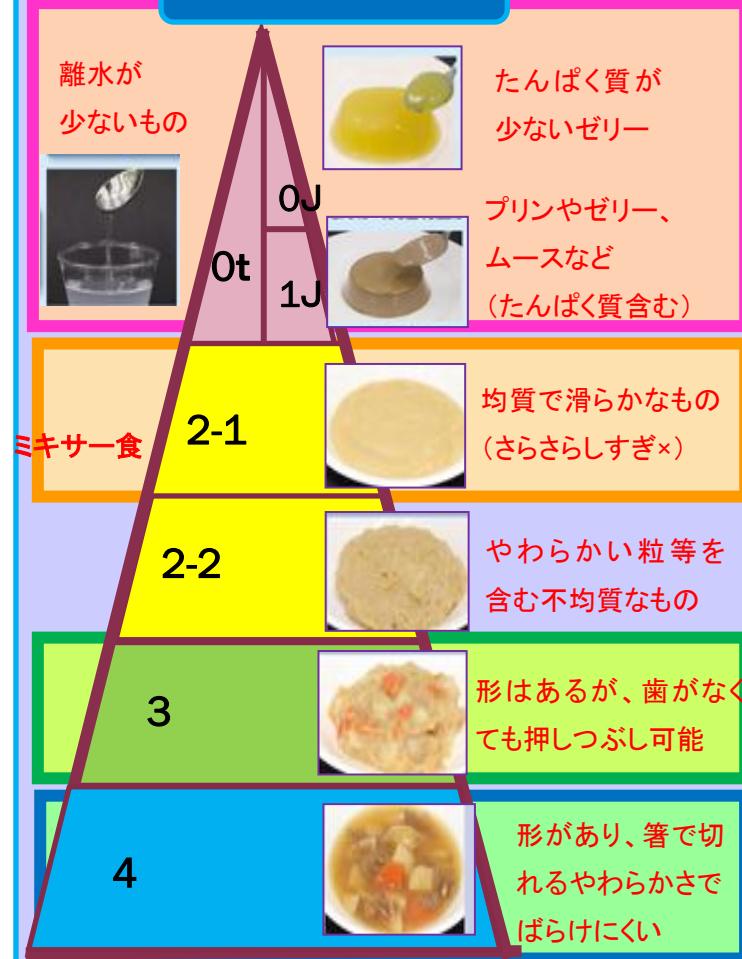


自分にあった食事形態を選びましょう！

噛む力や飲み込む力が低下しても、食事形態を工夫することで食べやすくなり、食事を楽しむことができるようになります。今回は当院の嚥下食形態を「学会分類 2013」と合わせてご紹介します。

学会分類 2013

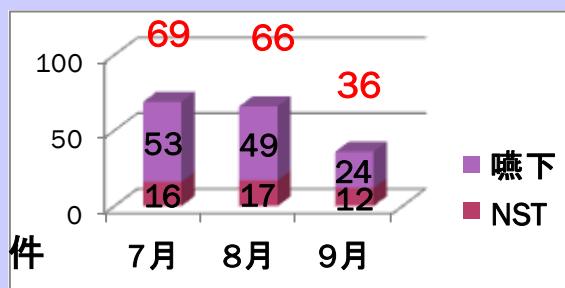


当院では、3種類のとろみ剤を使い分けています。
また、嚥下評価によって、食事形態を決定しています。

月別栄養サポートチーム加算件数



NST からのお知らせ



9月は回診回数が少なくなり、加算件数も減少しました。

嚥下訓練食1品

さぬき市民病院 嘔下食

難



均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリーなど。ファーストステップとして提供されます。

嚥下食2



ペーストにして均質にしたものに、とろみ剤を使用してゼリー・ムース・プリン状にしています

嚥下食3



ミンチ状で、歯茎でつぶせるくらい柔らかく調理し、口の中でばらけないようにとろみをつけています。

嚥下食4



硬いものはのぞき、5mm程度に刻んだものを調理し、とろみやあんでまとめやすくしています。

嚥下食5



硬いものはのぞき、1cm程度に刻んだものを調理し、とろみやあんでまとめやすくしています。

嚥下障害の難易度

易

編集担当: 西山 隆子 管理栄養士

電子カルテで体重の変化がグラフで見られるようになりました。対象患者さんの電子カルテからNSTタブ⇒体重・BMIグラフのボタン押すと、入院中の体重とBMIの変化が見られます。モニタリングに活用してください。



イメージ

