

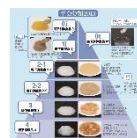
NSTだより

さぬき市民病院
NST&嚥下治療センター
発行:2020年2月 VOL.25

今月の編集担当:
嚥下治療センター



とろみ調整食品の使い方



液体は、のどを流れるスピードが速く、誤って気管に入りやすいため、嚥下機能が低下した方はとろみをつけてむせを防ぎます。今回は、とろみ調整食品についてご紹介します。



薄いとろみ

中間のとろみ

濃いとろみ

日本摂食嚥下リハビリテーション学会では、とろみの付いた液体を3段階に分けています。とろみ調整食品を溶かしてすぐではとろみが見つからないため、とろみの状態が安定するまで2~3分待ちましょう。

嚥下機能によりとろみの強さは異なるため、自分に適した強さに調整することが大切です。不要に濃いとろみにすると、べたつきが強くなり口や喉に貼りつきやすくなって、飲み込みにくくなる場合があります。



とろみがゆるい気がする? どうすればいい?

- ① 使用の目安量を守っていますか? 商品により量が異なります。
- ② 混ぜる時間が短いかも? **30秒程度は混ぜましょう。**
冷たい物は、とろみがつきにくいので温かいものより長めに混ぜましょう。
- ③ 濃厚流動食など、とろみがつきにくい物もあります。
そのような商品には「**二度混ぜ法**」がおすすめ。
とろみ調整食品を入れ混ぜた後、**2~15分置いて再度混ぜる方法**です。
- ④ とろみ剤も**加熱が必要な物と不要な物**があります。確認してみましょう。
また、「**〇〇用**」など、対象が決まっているとろみ調整食品もあります。
などを確認してみましょう。

現在は様々なとろみ調整食品が出ています。

誤嚥を防ぐために、自分の生活や嚥下の状態に合わせた商品を使用しましょう。参考:ヘルシーネットワーク「はつらつ食品」

編集担当: 管理栄養士 木下亜紀子

混ぜる時は、スプーンで円を描くように動かすだけでなく、**縦に振ったり、上下に動かす**ようにしましょう。

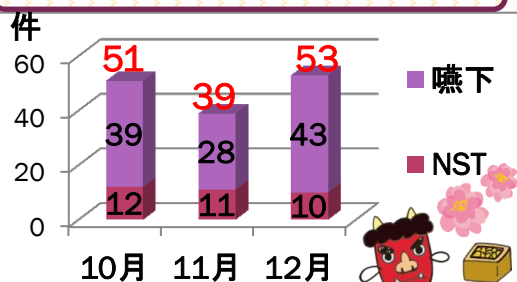
泡立て器や密閉容器を使用して混ぜてもOK!



加熱が必要な事前に確認しましょう。



月別栄養サポートチーム加算件数



●加圧バックについて勉強会を実施しました。

加圧バックとは、外からの送気で一定圧に加圧されたバックにより、栄養剤の容器を加圧し、栄養剤を押し出す道具です。操作が簡単で、日頃の繰り返しの投与作業の負担を軽減してくれます。栄養剤の投与方法の一つとして、理解を深めることが出来ました。

