

食形態の地域連携 ～栄養情報提供について～

栄養管理室長 管理栄養士

はしもと きょうこ
橋本 今日子

食べたり飲み込んだりすることがうまく行えなくなることを摂食・嚥下障害といいます。病気や老化が原因で起きるため、高齢期になると嚥下機能が低下する方が増えてきます。摂食・嚥下障害になると、食べ物の形態を調整しないと上手に食べられないことがあります。

摂食・嚥下障害のリスク

- 低栄養（やせ）、脱水：今まで食べていたものが上手く食べられず、栄養や水分が不足しやすくなります。
- むせ、飲み込み不良：食べる楽しみが喪失しやすくなります。
- 誤嚥：食べた物が誤って器官に入り、窒息や肺炎を招きます。



そして、高齢期においては、生活の場は自宅だけではなく、病院での長期の療養や、施設への入所、通所のサービスなど、様々な場所で食事をすることが起こりえます。食事の場所が変わっても、食べ物の形態が適切に調整できるよう、2013年に食事の形態やとろみの強さの統一基準が「日本摂食嚥下リハビリテーション学会」から発表されました。当院では2019年から、入院中の食事をこの統一基準に合わせた形態になるようにしています。

入院された患者さんに合わせて、医師、看護師、言語聴覚士、管理栄養士らが協力して、適切な食形態で食事提供できるよう日々取り組んでいます。大切なのは、嚥下障害を認める患者さんに入院中に安全な食形態を提供することだけではなく、退院した先の場（在宅、施設、病院など）でも引き続き安全な食形態で食事を継続していただき、上記のリスクを軽減していくことにあります。当院では、月に20件前後ではありますが、退院先の生活の場にかかわる医師、管理栄養士、ケアマネジャー、そしてご本人・ご家族に栄養情報提供書を作成しています。入院中の栄養管理、今後の課題を含め、提供していた食形態も統一基準で表して情報共有をしています。少しでも、退院後の生活のお役に立てれば幸いです。

食事の形態分類（学会分類）

分類コード	内容	料理例
1j	プリン・ゼリー・ムース状	茶わん蒸し（具なし）
2-1	なめらかなミキサー食、ペースト食	かぼちゃのペースト
2-2	やわらかい粒のあるペースト食	やわらかい刺身をたたいたもの
3	形はあるが、舌でつぶせるやわらかさ	スクランブルエッグ
4	形があり、箸で切れるやわらかさ	だし巻き卵、ふろふき大根

富山ろうさい病院では、毎月、魚津市ケーブルテレビ「NICE-TV」による行政番組「まちかど魚津」に、各診療科の医師が出演し、最新の医療情報を提供しています。

放送日程：4月1日～4月15日

放送時間：①午前7時 ②午後1時 ③午後5時 ④午後10時

「4月からの新しい診療体制について」 病院長、副院長



過去の放送はこちらのQRコードからも確認できます。



NICE-TV まちかど魚津

富山労災病院からのお知らせ



【過去の放送はこちらから】

URL <https://www.toyamah.johas.go.jp/movie/index.html/>