



「摂食・嚥下サポートチーム」主催 嚥下訓練食の試食会を 実施しました



附属病院の全教職員を対象とした「嚥下訓練食」の試食会が開催されました。
仕事を終えてから、あるいは仕事の合間を縫って計 59 名の皆さんの参加がありました。

日時：平成 24 年 7 月 18 日（水）18：00～19：00

場所：リハビリテーション部（C 棟 2 階）

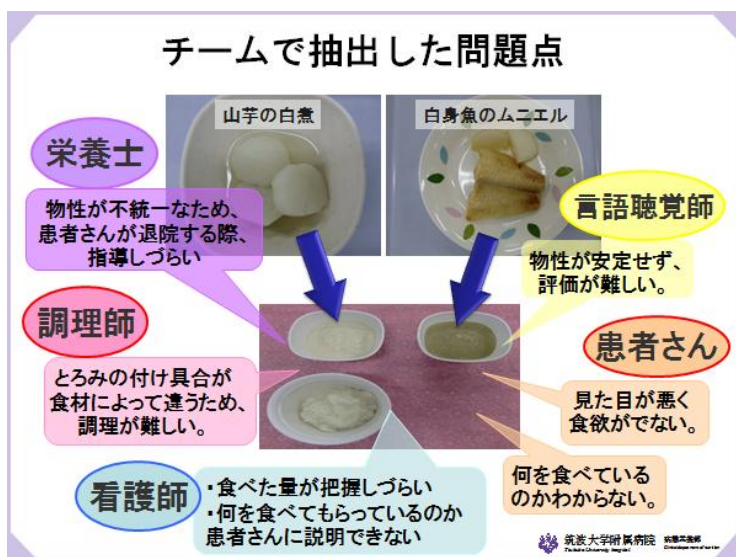
内容：嚥下訓練食（改訂前・後）の試食

対象：附属病院全教職員

試食会の目的

摂食・嚥下サポートチームが開発に取り組んだ「新嚥下訓練食」の評価に多くのスタッフに参加してもらうとともに、嚥下訓練食が変更になったことを広く周知し病棟で活用してもらうことを目的としました。

嚥下訓練食の開発



摂食・嚥下が困難な患者さんには、まず安全な食品物性が重要とされています。より安全に配慮した食事を提供するために、多職種をメンバーとした「摂食・嚥下サポートチーム」が、嚥下訓練食を見直してきました。チームが約 2 年の歳月をかけて開発したのが、今回試食の対象となった「新嚥下訓練食」です。

改訂のポイント

- ①形態の統一化
— 嚥下難易レベルを考慮
- ②見た目・彩りに考慮した食事
- ③「お茶ゼリー」の作成
— 交互嚥下に使用

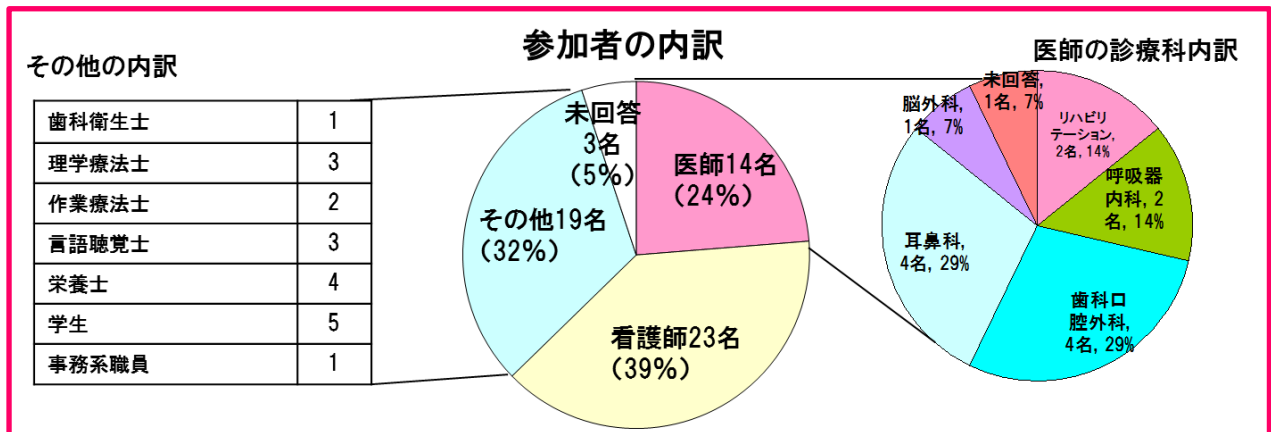


筑波大学附属病院 医療栄養部
Tsukuba University Hospital Clinical Nutrition Department

これまで導入されてきた嚥下訓練食は、様々な問題があると患者さんや医療スタッフに感じられており、利用率も大変低くなっていました。高齢化社会を迎え、生活習慣病などの慢性疾患を抱えた患者さんも多くなり、安全性とともに食事をする意欲がわく工夫も必要でした。多職種チームで問題点を抽出し、これらの総合的改善を図ったのが「新嚥下訓練食」です。

試食会の内容

試食会に参加した病院教職員の職種ごと内訳は、看護職：23名、医師：14名、その他：19名（栄養士、言語聴覚士、理学療法士 など）、といった多彩な顔ぶれでした。





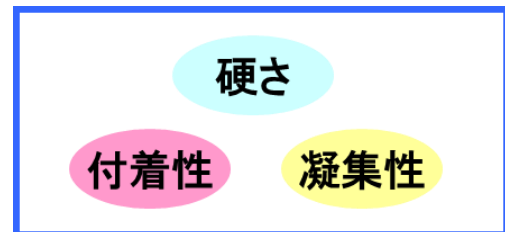
物性、食味などの評価

まず、1人1人が評価表を手にしながら、8品目の新旧訓練食サンプルをブラインドで試食し、物性や食味などを評価しました。

嚥下しやすい食品に必要とされる3つの要素（①適度な硬さ、②付着性が少ない、③食塊を形成しやすい（凝集性））についても医療スタッフの舌で厳しく評価されました。

参加者は、ラクダ色をしたペーストやゼリー状の副食では、食欲がわからないことや、何を食べたのかわからないことを実感し、患者さんの目線で問題点についての認識を共有しました。

カロリーの点で優れた「ジアスターゼ粥」は、旧訓練食で主食となっていましたが、患者さんがイメージする「お粥」とは



かなり異なる食味で、食べてもらいにくいメニューでもありました。これが新訓練食では「ゼリー粥」に置き換えられ、お粥の風味も楽しめるようになりました。

また、「お茶ゼリー」の導入で水分誤嚥のある患者さんでも、主食・副食とお茶を交互に嚥下することを可能としたことから、咽頭残留を除くといった療養上の効果も期待されました。



改訂前・後の嚥下訓練食

	嚥下訓練 開始食	嚥下訓練食 1度	嚥下訓練食 2度	嚥下訓練食 3度
改訂前	 ゼリー1品（複数 種サイクルで提 供）	 同一の物性の ゼリー2品	 ペースト状 のおかず ゼリー状の おかず ジアスターゼ粥 全粥	 ペースト状 のおかず キザミの おかず 全粥
改訂後	 嚥下評価に適 正な既製品の ゼリー1種に 統一	 異なる物性 の食品2品	 ソフト食 ムース状の食品 ゼリー粥 麦茶ゼリー	 ソフト食 キザミのおかず ムース状の食品 全粥 麦茶ゼリー

筑波大学附属病院 栄養科
The University of Tsukuba Hospital Nutrition Department

見た目の評価



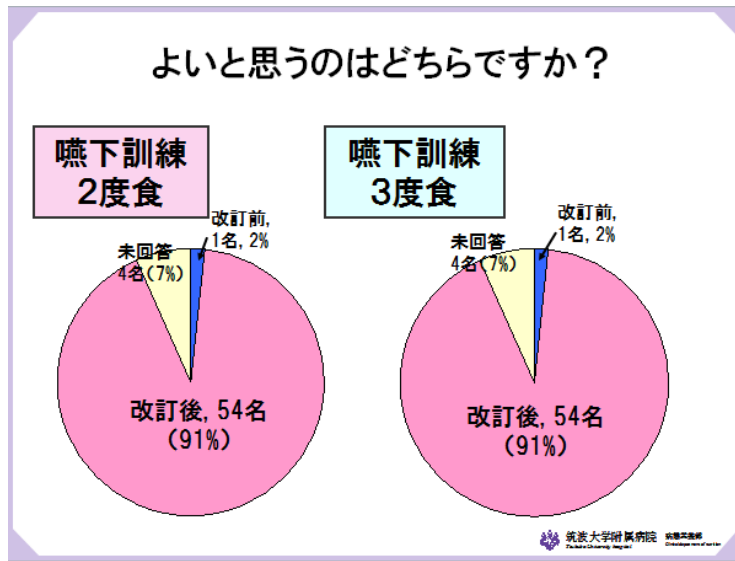
次のブースでは、こちらもブラインドで外観の評価を行いました。

改訂後の訓練食で導入されたソフト食では、もとの食材がイメージできるように形や色が工夫されており、見た目でも食欲をそそりました。

嚥下訓練食の評価結果

参加者の9割以上が、改訂後の訓練食を「よい」と思ったという結果で、摂食・嚥下サポートチームの長年の取組みが病院スタッフから評価されました。

試食会開催後、訓練食のオーダーも約4割増となり、試食会の目的でもあった、嚥下訓練への活用が促進されました。



新訓練食はおいしい！

改訂後の訓練食への評価

栄養士
嚥下訓練食の指標となる基準が明確になり、栄養指導がしやすくなった

調理師
粘度調整が容易になった

看護師
・食べた量が把握しやすい
・献立の説明ができるようになった

言語聴覚師
物性が安定し、評価しやすくなった

患者さん
見た目もよくなり、食べやすくなった

医師
物性が統一され利用しやすくなった ⇒ 食種形態一覧表を作成してほしい

筑波大学研 属病院 医療実習部
The University of Tsukuba Hospital 2023

試食会会場で印象的だったのが、参加者の「おいしい！」という声と笑顔でした。訓練食 = まずいという印象を持っていたスタッフには、予想を裏切られる嬉しい驚きがあったようです。



新嚥下訓練食の概要

	嚥下訓練食			
	開始食	1度食	2度食	3度食
写真 (説明)	 (エンゲリード1品のみ)			
主食	主食なし	主食なし	ゼリー粥(L1)	全粥
形態と構成	ゼリー1種(L0)	ゼリー状(L1) ムース状(L2) の食品各1品、計2品	ムース状(L2) ソフト食(L3) お茶ゼリー(L0)	ムース状(L2) ソフト食(L3) キザミ状 お茶ゼリー(L0)
咀嚼・嚥下適応	嚥下評価・訓練の第一段階 (ゼリー1品)	嚥下圧が弱く、摂食・嚥下障害があり訓練を必要とする場合。(※2)	咀嚼・嚥下機能に問題があるが、ある程度形があるものをスプーンで食べられる場合。(※3)	嚥下訓練食から一般食への移行段階の食事。
栄養成分/日	エネルギー 140kcal 蛋白質 0g 脂質 0g 炭水化物 35g 塩分 0g 水分 200ml	エネルギー 470kcal 蛋白質 20g 脂質 10g 炭水化物 80g 塩分 1.5g 水分 400ml	エネルギー 1200kcal 蛋白質 40g 脂質 35g 炭水化物 185g 塩分 4.5g 水分 1400ml	エネルギー 1400kcal 蛋白質 45g 脂質 40g 炭水化物 220g 塩分 6.0g 水分 1800ml

訓練食の開発と参加者の評価結果については、本事業ワークショップ (http://www.hosp.tsukuba.ac.jp/team_iryu/workshop/index.html#10) ならびにチーム医療をテーマとした国際学会 ATBH (All Together Better Health) VI においても発表されました (発表ポスター: http://www.hosp.tsukuba.ac.jp/team_iryu/workshop/pdf/20121004-ATBH_Poster.pdf)。

参加者から高評価だった新嚙下訓練食、
みなさんの病棟でも是非ご利用ください。

