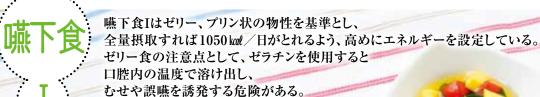
ダイエットセラピー 新 食に焦点

病棟と厨房の連携が支える 社会医療法人 ジャパンメディカルアライアンス 用老名総合**一**病院(神奈三県海老名市)

嚥下調整食は、どこの施設でもより良い安全な食事を提供するため試行錯誤している。 栄養科としてその評価をシームレスに食事に落とし込む役割を担っている。 急性期病院としてさまざまな病態に対応した食事を提供する一方、 地域医療支援病院の認可を受けている海老名総合病院。 ここでは、同院のめざしている嚥下調整食の一例を紹介する。 同院のNSTは、歯科口腔外科医を中心とし、栄養評価と嚥下機能評価を行っており 入院患者の高齢化に伴い、嚥下調整食にも力を注いでいる。 神奈川県県央エリアの急性期医療の基幹病院であり、



溶けにくく離水に配慮された

ゲル化剤を使用することが重要となる。









●全粥 ●みそ汁

●魚のかぶら蒸し ●青菜の菜種和え

●ヨーグルト ●果物

エネルギー …… 389 kcal たんぱく質 …… 21.6g 脂質 …… 13.9g 炭水化物 …… 43.5g 塩分 ··········· 2.7g

(ゼリー)

魚のかぶら蒸し ①ホテルパンにクッキングシートを敷き、魚を 並べ、塩・酒を振り、スチームコンベクション オーブン(スチコン)のスチームモード・ 100℃で10分加熱する

② ① をミキサーに入れ、Aを加えて1分間ミキ シングする

- ③ 2をホテルパンに入れ、蓋をし、スチコンのスチームモード・ 100℃で20分加熱する。中心温度80℃を確認後、再度ホ イッパーで混ぜ合わせる(80℃凝固温度帯目安)
- ④ラップを敷いたバットに❸を流し、ブラストチラーや氷水で冷却する ⑤鍋にBを入れ沸騰したら、すりおろしたかぶと長いもを加え、水 溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑥器に❹を盛り付けて、やわらかにんじんとほうれん草(ゼリー)と ⑤をのせる

※写真は分量外として、しめじ・にんじん・さつまいもを付け合わせ ている

#### 材料と 1人分の分量(g)

自米 ......34.0 水………124.0 スベラカーゼ⑦……2.1

●粥ゼリー

●みそ汁(とろみ) 白みそ……8.0 だし汁………140.0 ネオハイトロミールR&E⑦ … 1.2

●魚のかぶら蒸し(ゼリー)

(※レシピ参照) 秋サケ(骨なし) ……30.0 塩......0.2 酒------1.0 だし汁(ミキサー用)…30.0 スベラカーゼ⑦ (全体の2%) ……1.2 かぶ……30.0 長いも……30.0 B んだし………3.0 水……30.0

片栗粉 ......1.0 溶き水……2.0

やわらかにんじん(冷凍)…10.0 ほうれん草(ゼリー) ……10.0

#### ●青菜の菜種和え(ゼリー)

とろっとたまご(冷凍)…20.0 水……10.0 スベラカーゼ⑦…0.6(2%) ほうれん草……40.0 水-----20.0 スベラカーゼ⑦…1.2(2%) そばつゆ………1.0 にんじん .....10.0 水·······5.0 スベラカーゼ⑦…0.3(2%) - そばつゆ…………1.0 ※照り出しあり

#### ●エネプリン エネプリン 🕽 .....40.0

栄養成分 エネルギー…… 395kcal たんぱく質······ 13.8g 脂質······ 14.6g 炭水化物 ------ 52.0g 塩分························· 2.6g

⑦:(株)フードケア ②:日清オイリオグループ(株)



1人分の分量(g)

●ミキサー粥 白米 ……34.0 水------124.0 ●みそ汁(とろみ) 白みそ ......8.0 だし汁………140.0 ネオハイトロミールR&E⑦…1.2 ●魚のかぶら蒸し (※レシピ参照) 秋サケ(骨なし) ………60.0 塩......0.2 酒------1.0 だし汁(ミキサー用)……30.0 ネオハイトロミールR&E②…1.0 かぶ……30.0 長いも……30.0 白だし………1.0 にんじん ………10.0

### ●青菜の菜種和え

とろっとたまご(冷凍) ……20.0 ほうれん草 ......60.0 にんじん………10.0 だし汁(ミキサー用)…… 適量 そばつゆ………2.0 ネオハイトロミールR&E 20.6

### ■ヨーグルト

ヨーグルト……70.0

白桃(缶)-----20.0 ネオハイトロミールR&E⑦…0.2 黄桃(缶) -----20.0 ネオハイトロミールR&E 20.2

#### 栄養成分

エネルギー	404kcal
たんぱく質	······ 23.5g
脂質	······ 7.7g
炭水化物	······ 59.8g
塩分	2.3g

嚥下食Ⅱはミキサー食にとろみを付けている。 うまく噛めない、うまく送り込めない、 飲み込むタイミングがずれる、 嚥下圧の弱い場合などに 提供することが多い。



- ①ホテルパンにクッキングシートを敷き、魚を並べ、塩・酒を振り、スチコンのスチームモード・ 100℃で10分加熱する
- ②●をミキサーに入れだし汁を加え、1分間ミキシングする
- ③ホテルパンににんじんとほうれん草を並べ、スチコンのスチームモード・100℃で20分加熱
- ④ ❸をそれぞれミキサーに入れ、だし汁 を加えて1分間ミキシングする
- ⑤かぶと長いもをすりおろし、白だしを加 え混ぜ合わせる
- ⑥❷を器に盛り付け、❹と❺をのせる
- ※写真は分量外として、しめじ・にんじ ん・さつまいもを付け合わせている



だし汁(ミキサー用) …5.0 ネオハイトロミールR&E⑦…O.1

ほうれん草………10.0

だし汁(ミキサー用) …5.0



材料と
1人分の分量(g)

白米54.0
水198.0
●みそ汁(とろみ)

白みそ ......8.0

だし汁………140.0

ネオハイトロミールR&E②…1.2

## ●魚のかぶら蒸し

- MIL 17 15 15 27/11 C	
(※レシピ参照)	
トラウトサーモン30.0	
塩0.3	
酒2.0	
片栗粉1.0	
ソフミートさけ(冷凍)30.0	
かぶ30.0	
長いも30.0	
にんじん10.0	
ほうれん草10.0	

(0)	0/	
Λ [	白だし…	30.0
		1.0
溶き	水	2.0

#### ●青菜の菜種和え

一日本・ハス・エ・ロル	
ふわふわエッグ	20.0
ほうれん草	60.0
にんじん	10.0
そばつゆ	2.0
とろみあん	····· 適量

### ●ヨーグルト

### ●果物 白桃(缶)-----20.0 黄桃(缶) ------20.0

ヨーグルト .....70.0

# 栄養成分 エネルギ

エネルキー	545kal
たんぱく質	21.3g
脂質	······ 16.0g
炭水化物	77.4g
塩分	2.8g

⑦:(株)フードケア

食材によっては加熱しても硬さが残るが、サケもその1つ。 一切れに見えるサケはひと口大に切れており、 サケの身とサケのすり身を 混ぜ合わせることで咀嚼力が弱くても噛める。

魚の かぶら蒸し

- ①専用バットに魚を並べ、塩・酒を振り15分おく
- ②●の水分をクッキングペーパーでふきとり、茶漉しで片栗粉をまんべん なく振る
- ③ホテルパンにクッキングシートを敷き❷を並べ、スチコンのスチームモー ド・100℃で8分加熱する
- ④ 3をほぐしてソフミートと混ぜ合わせ成形する
- ⑤ホテルパンににんじんとほうれん草を並べ、スチコンのスチームモード・100℃で20分加熱 する
- ⑥すりおろしたかぶと長いもを混ぜ合わせる
- ⑦4に6と6をのせ、スチコンのスチームモー ド・100℃で7分加熱する(中心温度75℃を 1分以上確認)
- ⑧鍋にAをいれ、沸騰したら水溶き片栗粉であ んにする(中心温度75℃を1分以上確認)
- ⑨器に骨を盛り付けて❸をかける

※写真は分量外として、しめじ・にんじん・さつまいもを付け合わせている





1人分の分量(g)

白米 ......70.0

●栗ご飯

ダイエットセラピー

水························105.0 むき栗··················20.0 白だしつゆ·············4.0
●清汁 しめじ10.0 糸三つ葉3.0 白だしつゆ7.0 水150.0
●金目鯛の煮付け
(※レシピ参照)
金目鯛80.0
(しょうゆ6.0
洒 6 0

( まいたけ	20.0
にんじん	10.0
いんげん	5.0
	まいたけ にんじん いんげん

### ●田楽

なす50.0
白みそ6.0
砂糖2.0
酒3.0
みりん3.0
炒り白ごま0.5

#### ●白和え

ほうれん草	40.0
にんじん	10.0
白和え生地	15.0

なし	30.0
柿	30.0
	栄養成分

エネルギー	
たんぱく質	······ 24.1g
脂質	
炭水化物	····· 92.7g

煮付け

金目鯛の



十日夜のある11月はお月見をテーマとし、食材は 栗やしめじなど、日本の秋らしさを感じさせるものを使用。 行事食は2週間のサイクルメニューに合わせて 月2回実施している。季節感のある食事が サイクルメニューの中の楽しみとなり、 摂食意欲の増進につながることをめざす。

- ①金目鯛は沸騰したお湯でさっとボイルし(霜降り 程度)、冷水で冷やし水切りする
- ②鍋にAを入れ火にかけ、沸騰したら、表面にな るほうを上にして●を入れ、落とし蓋をして煮
- ③再沸騰したら灰汁を取り除き、魚に煮汁をか けながら煮る。途中でBを加えて一緒に煮る
- ④魚の中心温度が75℃以上になったら味を調
- ⑤器に盛り付けた●に煮汁をかけ、付け合わせ と長ねぎ、木の芽を添える

しょうが......1.5

だし汁………48.0

長ねぎ(千切り) .....10.0

# 海老名総合病院「移行食」の1週間メニュー

11/7	11/6	11/5	11/4	11/3	11/2	11/1
朝・白菜のドレッシング和え・全粥・全粥	朝 ・練り梅 ・ヨーグルト ・全粥	<b>朝</b> ・炒り煮 ・カーグルト	朝 ・炒り豆腐 ・ヨーグルト ・全粥	<b>朝</b> ・親のと大根の旨煮 ・ ・	朝 ・ヨーグルト ・ヨーグルト ・全粥	<b>朝</b> ・押 ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・ ・・
<ul><li>■・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・</li></ul>	を ・じゃがいもの煮物 ・エネプリン(二) ・鯛みそ	<ul><li>■・調みそ・類肉のトマト煮・鶏肉のトマト煮・</li></ul>	<ul><li>■・網みそ</li><li>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</li></ul>	を ・ 大き ・ 大き ・ 大き ・ 大き ・ 大き ・ 大き ・ 大き ・ 大き	を ・鶏肉と野菜の炒め煮 ・エネプリン(I)	を ・カレイのおろし煮 ・カルイのおろし煮 ・エネプリン
タ ・ さつまいもの煮物 ・ 千草玉子焼き	タ ・プロテインゼリー ・プロテインゼリー	タ ・ 金粥 ・ 全粥 ・ 全粥	・ かり 佃煮 ・ のり 佃煮 ・ 全粥 ・ のり 佃煮 ・ で のり 価素 ・ で のり 価格 ・ で のり 価素 ・ で のり 価格 ・ で のり で のり のり で のり のり のり で のり のり で のり のり で のり のり のり で のり のり のり で のり	タ・里いもの煮物 ・プロテインゼリー ・全粥	・タラのトマト煮 ・タラのトマト煮 ・フルーツ ・プロテインゼリー	・
1日分の栄養成分 エネルギー… 1420 kgl たんぱく質 57.5g 脂質 30.4g 炭水化物 222.2g 塩分 6.5g	1日分の栄養成分 エネルギー… 1476 kod たんぱく質 58.5 g 脂質 32.3 g 炭水化物 232.9 g 塩分 6.3 g	1日分の栄養成分 エネルギー… 1446kod たんぱく質… 54.8g 脂質36.9g 炭水化物218.2g 塩分6.3g	1日分の栄養成分 エネルギー… 1426 kod たんぱく質 57.8g 脂質 35.8g 炭水化物 211.3g 塩分 6.8g	1日分の栄養成分 エネルギー… 1430 kod たんぱく質 58.7g 脂質 34.0g 炭水化物 217.3g 塩分 6.1g	1日分の栄養成分 エネルギー… 1452kml たんぱく質 50.9g 脂質 39.8g 炭水化物 215.8g 塩分 6.5g	

□: 日清オイリオグループ(株)

当院では、嚥下調整食の食形態と当院では、嚥下行出では、 薬下障害、口腔がんなどです。特に 選嚥性肺炎の患者は、近年高齢化が 選べでいるという印象です。 要な患者さんに必要な栄養をできる だけ口から食べてもらうことを目標に だけ口から食べてもらうことを目標に 活動しているのが特徴です。 回復期リハや在宅につなげる病棟で嚥下機能をチェックし

当当院は急性期病院であり、



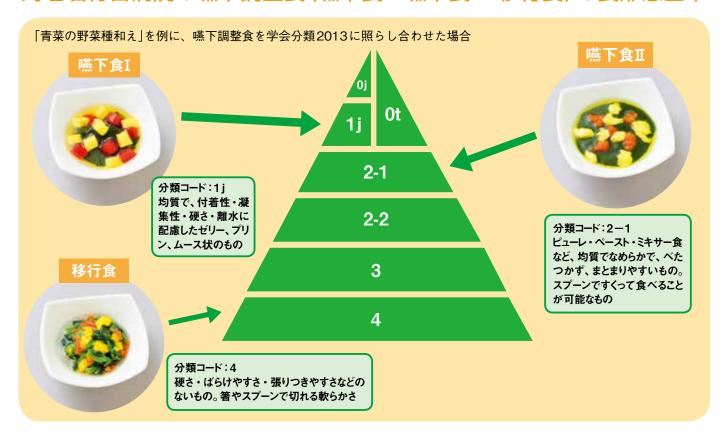
吉川佳代子科長代理(前列右)と給食受託会社責任者の泉屋佳子さん(後列左)を中心に、臨床と調理の双方向から協力して嚥下調整食を提供している

#### 社会医療法人ジャパンメディカルアライアンス 海老名総合病院 **西和**: 一般病院 病床数: 469 床 管理学者+: 5名

病床数: 469床 管理栄養士 5名 調理担当: エームサービスジャパン株式会社 (管理栄養士6名、栄養士3名、調理師4名)



# 下調整食(嚥下食Ⅰ・嚥下食Ⅱ・移行食)の食形態基準



海老名総合病院の嚥下調整食(抜粋)

食 種		嚥下食Ӏ    嚥下食Ⅱ		移行食	
学会分類2013の適応		1 j	2-1	4	
形態		ゼリー・プリン状	ペースト状	一口大	
	主食	スベラカーゼ粥 (スベラカーゼで固めた粥)	ミキサー粥	全粥	
構成	副食	ゼリー状のおかず (既成品ゼリー食に比べ、飲み 込みの難易度は高い)	滑らかなペースト状のおかず	素材を柔らかくしたもの又は、柔 らかな素材を使用し、一口大に し、とろみ餡をかけたおかず	
	適応	押しつぶし、送り込みが可能な 場合	咀嚼力がない又は、口腔内残 渣が見られる場合	嚥下機能に問題はなく、歯茎で 噛むことが出来る場合	
咀嚼	の必要性	ほとんどなし	ほとんどなし	必要	
	エネルギー(kcal)	1050	1200	1500	
栄養価	たんぱく質 (g)	36	50	55	
	脂質(g)	35	25	35	
	水分(mℓ)	840	1000	1350	

理や見せ方が必要であり、食べる幸せ ら直接学びあうことを大事にしていき 務を強みとして活かし、 託会社スタッフが行なっている配膳業 が重要となってきます。 整食に限らず、知識や価値観の共有 科と給食受託会社スタッフは、 いと考えます。そのためにも、 を支える嚥下調整食をめざしていきた うためには見た目や香りに配慮した調 病棟で患者か 現在給食受 嚥下調 当栄養

養士は主に病棟業務を担っています。 となりますので、病院所属の管理栄 で相談し、再評価します。 そこで気になることがあれば、 の発声の様子なども確認しています。 ない、食べる姿勢やむせ、 的に管理栄養士がミールラウンドを行 当院は、給食管理業務が全面委託 食べたあと 多職種

るスタッフ間の密な連携は欠かせませ

フと患者個々に合わせた食事を検討す そのため、食事をつくり提供するスタッ

ん。 患者に食意欲をもって食べてもら

要な栄養量を経口摂取できるように嚥 の提供を心がけています。そして、 嚥下食Ⅲ、移行食の5つの種類を用意 下訓練を行ないながら、栄養状態の回 から、患者の嚥下機能に合わせた食事 していますが、それぞれの食種の特徴 して、開始食、嚥下食Ⅰ、嚥下食Ⅱ

復を図っていくこと、さらにその情報

態での連携を図っています。

患者の状態を把握するため、

日常

と情報をやり取りし、それに応じた形 役割と考えています。そのため、 を次の施設などに伝えることも重要な

施設