

つるりんこ

で

つる～り とろ～り
ああ おいしい！

嚥下困難な御利用者へ

より安全な水分摂取をして頂く取組み

	介護老人保健施設	ウイング
発表者	管理栄養士	鈴木 寛子
共同研究者	管理栄養士	吉田 優子
	言語聴覚士	根岸 恭兵

【はじめに】



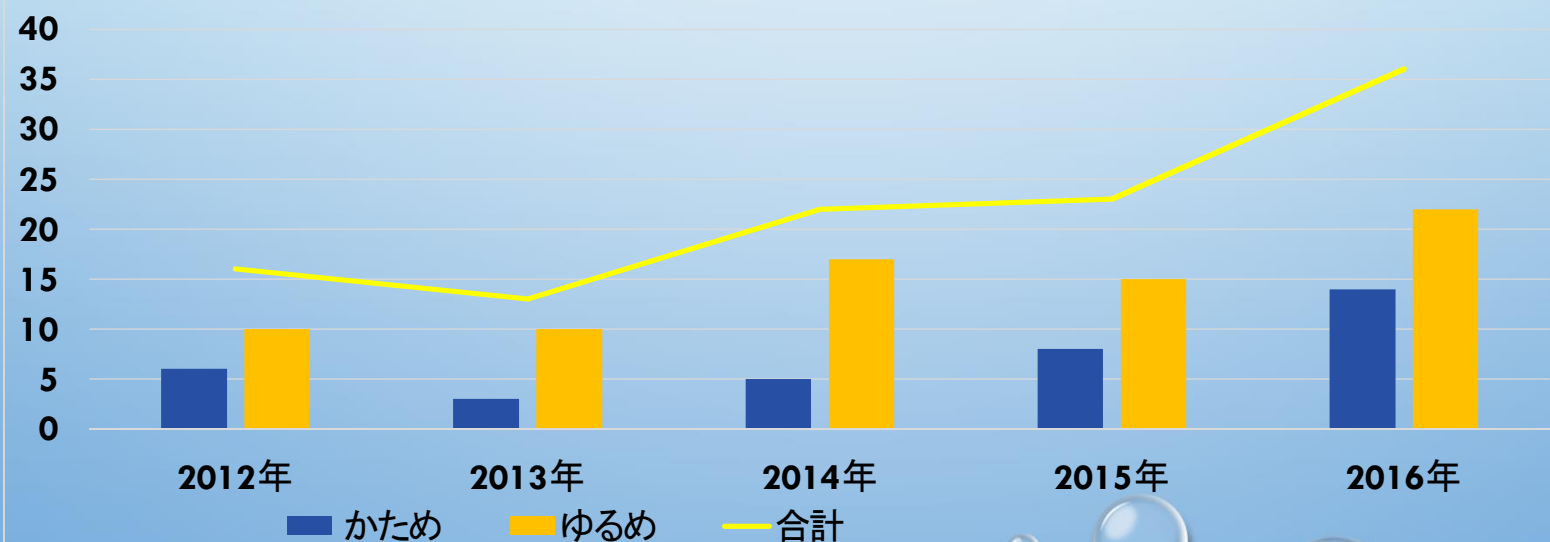
介護老人保健施設

ウイング

入所 140床

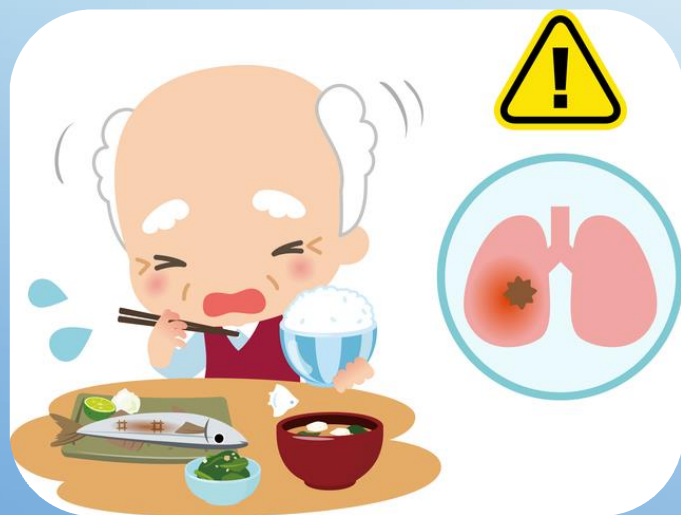
通所定員 40名

過去5年の水分トロミ提供者推移



嚥下障害になると...

誤嚥性肺炎



脱水



低栄養



誤嚥予防のため ひとりひとりに合ったお食事形態を選定

食事

- ①常食
- ②一口大
- ③キザミ
- ④極キザミ
- ⑤極キザミトロミ
- ⑥ペースト


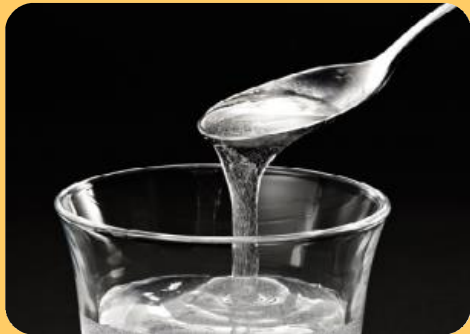

水分

- ①トロミかため
- ②トロミゆるめ



3形態へ

嚥下調整分類2013(とろみ)早見表

学会区分	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
性状	スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる 	スプーンを傾けるとろとろと流れる 	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ流れにくい 
飲んだときの性状	ストローで吸うことができ、飲み込む際に力を要しない	ストローで吸うには抵抗がある。舌の上でまとめやすい	ストローで吸うことは困難。まとまりが良く、スプーンで「食べる」という表現があてはまる。

【目的】

①とろみの状態を見直す

②現行の「とろみかため」「とろみゆるめ」
に加え、「とろみ極ゆるめ」を導入する

③増粘剤の種類を見直す



【方法】

①増粘剤の選定

現行と他社製品を比較検討し、価格を含めより良い商品を選定する

②とろみの形態について

とろみ「かため」「ゆるめ」に加え「極ゆるめ」の硬さを決定する

③職員への落とし込み

主任会議にてS Tと栄養士による実演講習

⇒各フロアミーティングにて全職員へ伝達

調理師へはS Tと栄養士が直接講習

メーカーからのプレゼン（合同栄養士会議にて）



実際に試飲
し、口どけや
見た目の透明
度などを確認



【結果】

①増粘剤の選定

決定



スマイル
(ヘルシーフード)

ネオハイトロミールR&E
(フードケア)

つるりんこQuickly
(クリニコ)

【結果】

②とろみの形態について

学会分類の名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水分トロミ 区分	トロミ極ゆるめ	トロミゆるめ	トロミかため
性状	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる 	スプーンを傾けるとろとろと流れる 	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい 
水・お茶 150ml に対して	5cc 	10cc 	15cc 

※日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013（とろみ）に準ずる

※各スプーンすりきり1杯です

※とろみをつける液体の種類や温度によって、とろみの程度は異なります。その場合は、お茶の硬さに合わせてください

※とろみが安定するまでに少し時間がかかりますので、入れ過ぎに注意してください

【結果】

③職員への落とし込み



フロアミーティングの様子

主任会議にてS T・栄養士による研修



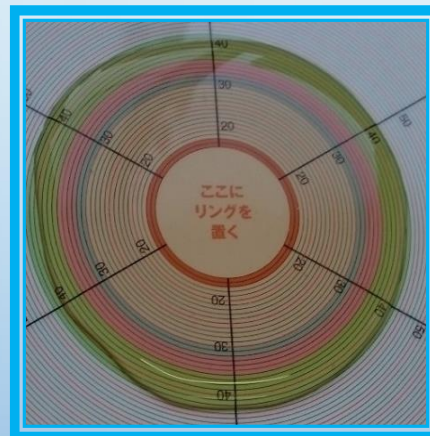
各フロアミーティングにて、主任から職員全員へ伝達

【考察】

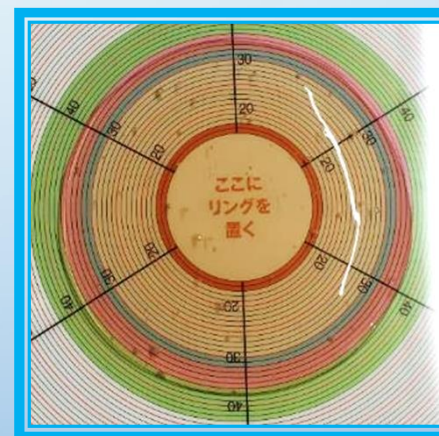
- “フロアで作成する飲み物については大きな混乱はなく、スムーズに移行できた
- “厨房で作成するお茶に関しては、移行した後に分量表を再作成するなど、安定した硬さを提供するまでにやや時間を要したため、事前にもっと試作をする等準備が必要であった
- “汁物に関してはとろみの定着時間や塩分濃度などにより、粘度にバラつきが見られていたが、配膳チェック担当者が作成者へとろみの状態をフィードバックすることを繰り返し行いった。

L S T 値 (LINE SPREAD TEST) を用いた測定

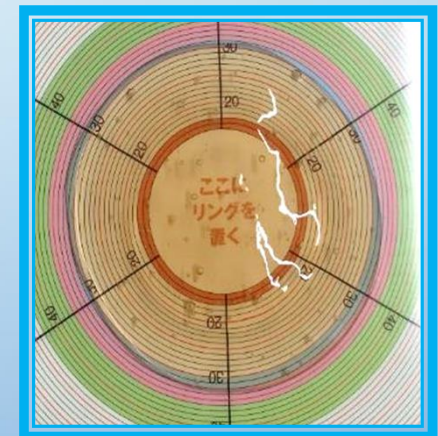
数値による判断ができるようになり、
より正確な粘度で提供できるようになった



トロミ極ゆるめ
平均 41.5



トロミゆるめ
平均 34.1



トロミかため
平均 30.8

【まとめ】

- “ 今後も水分とろみが必要な方にしっかりと水分摂取していただく
- “ 軽度の嚥下状態の方から誤嚥性肺炎を予防していく
- “ S T、栄養士、調理師が連携を取り、適時再検討する



ご清聴ありがとうございました

