

地域の食形態を見える化へ！

人と人との繋がりが高粱の食の未来を創造する

【地域連携の取り組み】

近年、各県あるいは各地域において食形態やとろみに対する統一への動きが始まっております。その中で、高粱地域の現状としては、各病院や各高齢者施設ごとに多様な形態での食事が提供され、その内容や段階、呼称は様々で適切な食事提供に支障をきたす場面もこれまで多々見受けられました。

そこで岡山県栄養士会高粱支部では地域の食形態の“見える化”に向けて日本摂食嚥下リハビリテーション学会より、発表されている「嚥下調整食分類2021」に沿った食事提供を目的に「高粱地区食形態マップ～にゃんコード～」を作成することになりました。

また嚥下調整食の名称を※「にゃんコード」での統一化、地域の共通言語化に設定。にゃんコードの名称由来は「猫城主さんじゅーろー」です。地域住民、市内の医療従事者にとっても親しみある、地域で長きにわたり愛されるようにとの願いも込められています。

嚥下調整食を通して人と人との繋がれる豊かな地域連携の新たな形を創造していきたいと思っています。



© (一社) 高粱市観光協会 illust by くまみね 行23

岡山県栄養士会高粱支部
食形態マップ作成ワーキングチーム

【食形態マップとは】

参加頂いた各施設の食形態がひと目でわかる対応表
日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表されている※嚥下調整食分類2021を
参考に、高梁地区独自のシートを作成し、分類した。

現在令和3年12月時点で5病院、14施設の登録を行った。

【目的】

高梁地域の病院、高齢者施設等における食形態の統一を図り、転院時等に伴う
施設間同士の食事の情報伝達をスムーズするとともに患者様、利用者様の安心・
安全な食事を提供するための一助とする

【猫城主さんじゅーろーの紹介】

平成30年7月豪雨の後、備中松山城で保護された雄猫。備中松山藩の藩士から
新撰組の隊長になった谷三十郎にちなみ「さんじゅーろー」と名付けられました。
その可愛らしさと人懐っこさから観光客の人気となり、豪雨で落ち込んだ城の入場
者数をV字回復させるなど地元では、ちょっと有名人な猫です。

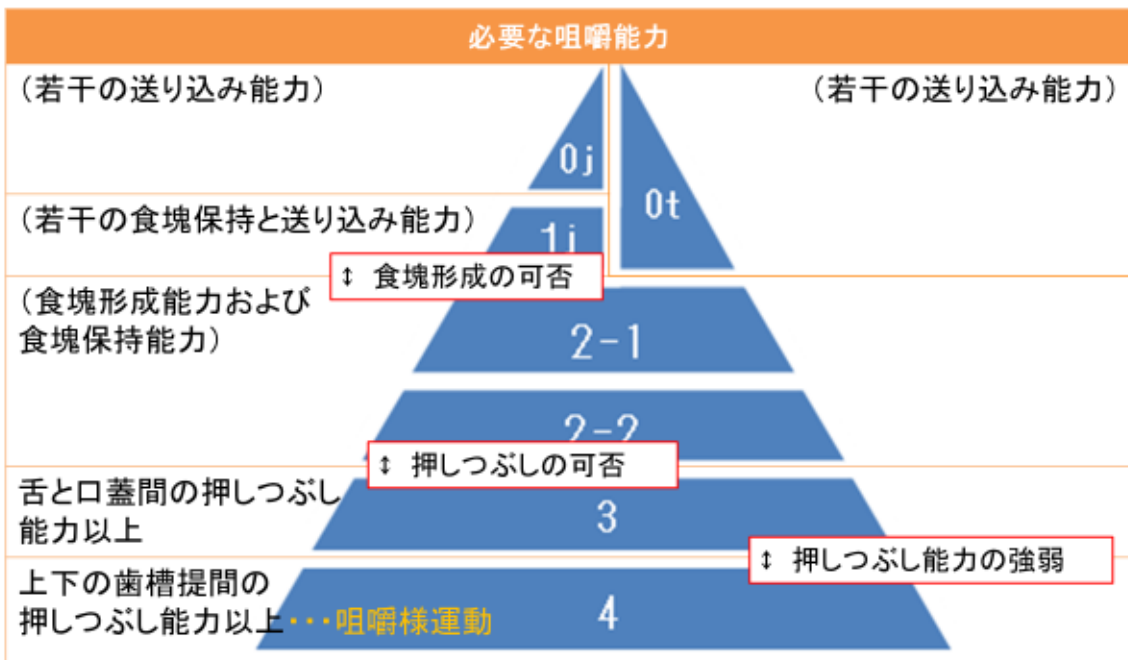


学会分類 2021 (食事) 早見表

コード 【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類との対応 【1-7項】
0	j 嚥下訓練食品 0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合には吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L0 えん下困難者用食品許可基準 I
	t 嚥下訓練食品 0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろろみ水 (原則的には、中間のとろろみがある いは濃いとろろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用少量ずつ 飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L3の一部 (とろろみ水)
1	j 嚥下調整食 1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 可に比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L1・L2 えん下困難者用食品許可基準 II UDF 区分 かまなくともよい (ゼリー状) (UDF：ユニバーサルデザートフード)
	1 嚥下調整食 2-1	ビュレ・ペースト・ミキサー食 など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥 や不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 III UDF 区分 かまなくともよい
2	2 嚥下調整食 2-2	ビュレ・ペースト・ミキサー食 などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの		離水に配慮した粥など	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 III UDF 区分 かまなくともよい
	3 嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭では受けず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの押しつぶし(あるいはそれ以外の機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの		舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF 区分 舌でつぶせる
4 嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ		誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 菌がなくとも対応可能だが、上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF 区分 舌でつぶせる および UDF 区分 歯ぐきでつぶせる および UDF 区分 容易にかめるの一部

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021 (一部抜粋)

段階数をコード0からコード4の5段階にて設定。



※「嚥下調整食分類2021(食事) 早見表」を一部改定したものです。表の理解にあたっては「嚥下調整食分類2021」の本文を必ずご確認ください。

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021

段階数をコード0からコード4の5段階にて設定。

※コード番号は必ずしもすべての症例で難易度と一致するものではなく、個々の症例でその時点で最も適切な食形態を検討すること。



※「嚥下調整食分類2021(食事) 早見表」を一部改定したものです。表の理解にあたっては「嚥下調整食分類2021」の本文を必ずご確認ください。