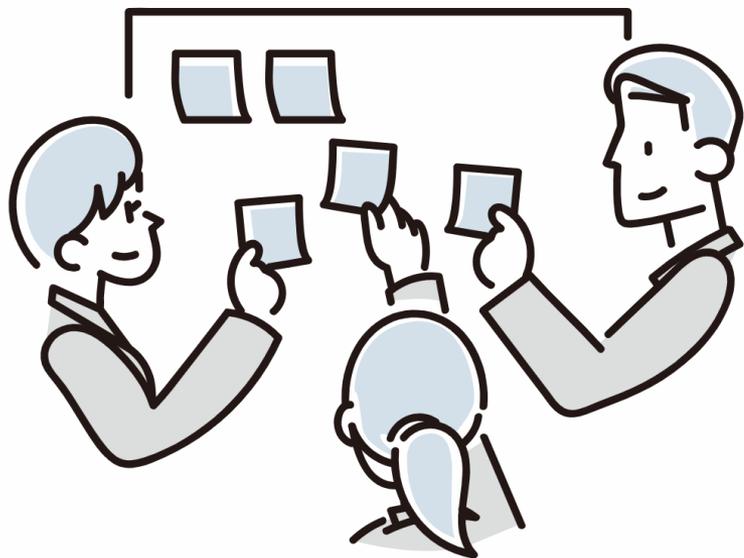


嚥下調整学会分類2021に準じた 「やわらか食」の検討



栄養科

剣持 千佳子

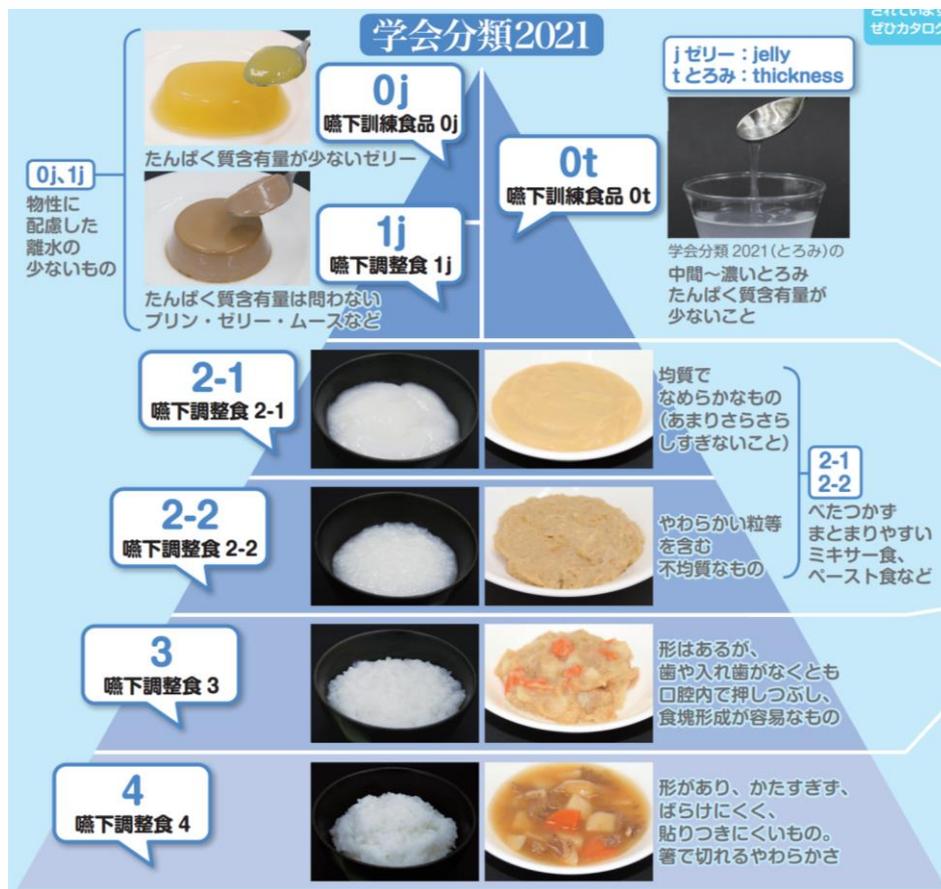
田中 栄子

津坂 弥生

黒川 紗也加

嚥下調整学会分類とは

- ☑ 嚥下機能障害がある方の「**食事の形態**」について、
日本摂食・嚥下リハビリテーション学会が解説したものの。



嚥下調整学会分類2021 改訂のポイント

- ☑ 「嚥下調整食 4」の基準が明確化された。



4

嚥下調整食 4

形があり、かたすぎず、
ばらけにくく、
貼りつきにくいもの。
箸で切れるやわらかさ

現状の課題

現在、嚥下調整食4の食事は「キザミトロミ食」で対応。



すべての食材を刻んでいるため、**食材の形が残らない。**

= 嚥下調整食4の形態基準に合わない。



学会分類2021の基準に合った食種 **「やわらか食」** を導入。

これまでの取り組み

嚥下調整学会分類2013

- 嚥下調整食4に対応した食種「キザミトロミ食」を導入。

嚥下調整学会分類2021に改訂

- 嚥下調整食4の基準が明確化された。
- 新しい基準に対応した新しい食種「やわらか食」の検討を開始。

給食委託会社との会議

試作・試食

食材や調理方法の見直し

栄養管理委員会での試食・検討



これまでの取り組み



「圧力鍋」の活用

硬い食材や繊維の多い野菜を
短時間で軟らかくできる。

通常の調理機器（鍋、スチコン）では、
食材が軟化しにくい・硬くなりやすい。

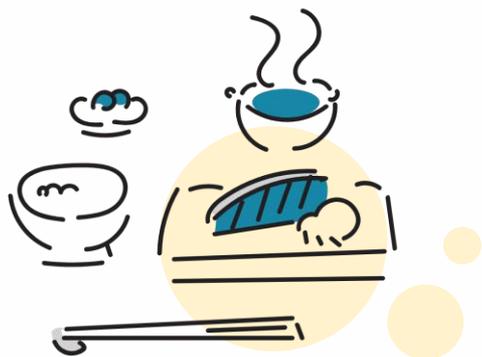


圧力鍋で調理すると、調味料の浸透圧で
食材に水分がよく染み込むため、
短時間で軟化しやすい。

課題：軟化しにくい食材がある

- 大根、人参、カレイ、鱈
- × きのこと、鮭、赤魚、さわら など

これまでの取り組み



「まるやか食専科」の活用

硬さやパサつきが残る魚は、
既成やわらか食品で代用。

鮭、赤魚、さわら、かじき、まぐろなどは
圧力鍋で調理しても軟化しなかった。
歯を使わないと十分に咀嚼ができない。

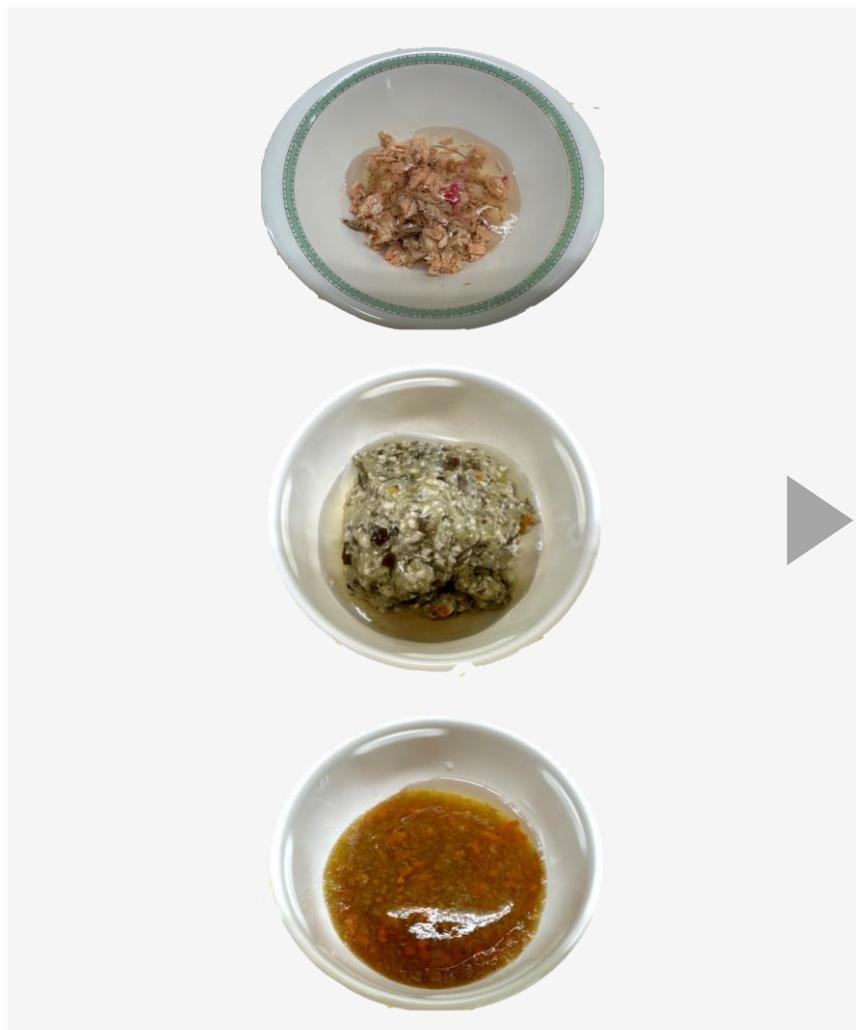


既製やわらか食品の導入を検討。
歯ぐきで潰せるかたさ、
パサつきもなく残渣が残りにくい。

課題：アレルギー食品を含む

山芋を使用しているため、
アレルギーを持っている方には
提供できない。

キザミトロミ食とやわらか食の比較



キザミトロミ食



やわらか食

今後の目標・課題

【目標】 2024年2月～ 「やわらか食」 提供開始

- ☑ 使用食材の選定
- ☑ 調理方法・作業工程の確立
- ☑ 献立調整

