

【栄養ケア・マネジメント】

栄養ケア・マネジメントとは、ゲスト一人ひとりに最適な栄養面でのサポートをチームで行うことです。そのゴールは栄養状態を改善し、生活の質を向上させる事ですが、高齢者においては、自立した日常生活を維持できる期間を少しでも長くすることです。科学的根拠と普段のご様子を常に評価しながら、その手順を文章化して、ご本人、ご家族、スタッフと共通理解をもちます。

一番大切な事は、お食事を楽しみにしていただける事だと思い、日々の食事を大切にしています。



多職種連携 口腔ケア研修



栄養ケア・マネジメントの様子

【経口維持】

いつまでも口から召し上がっていただくために、ゲストの皆様が認知機能や摂食・嚥下機能の低下により食事の経口摂取が困難になっても、自分の口から食べる楽しみを得られるよう、多職種による支援の充実を図っています。

※多職種連携の体制を整え、ゲストの皆様美味しく召し上がっていただけるようケアの充実を目指しています。

(※多職種とは、…施設長・医師・歯科医師・歯科衛生士・管理栄養士・介護職・看護職・リハ職・介護支援専門員・調理担当等、ゲストに係る全ての職種です。)

【松寿園 食形態分類表】

食形態とは、いつまでもご自分の口から召し上がっていただきますよう、ゲスト一人ひとりに合わせた安全に食べやすい食事の形をいいます。

農林水産省より発表されたスマイルケア食を参考に、松寿園で提供している食事形態を表にしています。他施設との共通言語としても使用しています。

松寿園 食形態分類表		松寿園での名称		松寿園での調理形態		食べかたの目安		食べかたの対応		
分類	学会分類 2013	食品	製法	肉・魚の割合	野菜の割合	噛む力	飲み込む力	形状	食の分類との対応	
胃のくさい等のための食品	—		煮込み	肉・魚の割合：スベカカーゼゼートを活用することで、たんぱく質を分解する酵素が、肉や魚の繊維を細かく切り、肉・魚を柔らかく調理したもの。 野菜の割合：繊維を切るような切り方をし、食べやすい大きさに調理したもの。根菜類は繊維を切るような切り方をし、あわせてスベカカーゼゼートを活用し、柔らかく調理したもの。		咀嚼なし	咀嚼なし	食糧栄養士への相談の時間を要して、個別に対応。	嚥下レベル L5	Gr.9
舌Aくさい等で噛める食品	—	ご飯	一口大食	食品：米の量に対して、1.6倍の加水量で炊飯。 ゼンファイバーを添加し1人当たり食物繊維1g摂取。 製法：普通食をスプーンにのる大きさ2cm程度に加工		やや弱い	やや弱い	かたき・ほろけやすき・粘りつややすきなどのないものであって、舌い力で噛める程度のもの。	嚥下レベル L4 UDF区分1 栄養学ソフト食1	Gr.8
舌Bくさい等でつぶせる食品	嚥下レベル4		ソフト食1	肉・魚の割合：普通食と同じ調理法で大きさを1cm程度に加工 野菜の割合：調理法、普通食に比べ繊維を小さめに切るように加工した後、普通食と同じ調理法で大きさは1cm程度に加工。食材によっては蒸んをかける。		弱い	やや弱い	かたき・ほろけやすき・粘りつややすきなどのないものであって、舌くさいでつぶせる程度のやわらかさのもの。	嚥下レベル L4 UDF区分2 栄養学ソフト食2	Gr.7
舌Cくさいでつぶせる食品	嚥下レベル3	粥	ソフト食2	肉・魚の割合：エビフィッシュボール（しっとり製と買ったソフト食に仕上げ、栄養補助食品）大きさは0.3～0.5cm程度。食材によっては蒸んをかける。 食品：たんぱくムース（栄養補助食品）		とても弱い	弱い	形は固いが押しつぶしが容易。舌と口蓋で押しつぶしが可能なもの。蒸気に反応した餅など。	嚥下レベル L4 UDF区分3 栄養学ソフト食3	Gr.6
舌Aくさいでつぶせる食品	嚥下レベル2-2		ソフト食2 又は ミネサー粉食			とても弱い	とても弱い	スプーンですくって食べることが可能なもの。	嚥下レベル L3 UDF区分4	Gr.6
舌Bくさいでつぶせる食品	嚥下レベル2-1	粥+トロミ	ミネサー粉食 汁物粉食	肉・魚の割合：25-30%程度使用し固形化（食べやすさ向上、脱水防止） その他製法など：糖質0.5%を含有し固形化 汁物粉食：糖質0.5%と片粉粉を含有し固形化 食品補助食品：たんぱくムース（栄養補助食品）		とても弱い	とても弱い	スプーンですくって食べることが可能なもの。	嚥下レベル L3 UDF区分4	Gr.6
舌Bくさいでつぶせる食品	嚥下レベル1	粥+ミネサー		7リットル12%濃度（製法により、べたつきや脱水防止） 食30g/200cc 食品補助食品：たんぱくムース（栄養補助食品）		とても弱い	とても弱い	食一で、付着性、凝縮性、かたさ、蒸気に反応したゼリー、プリン、ムース状のもの、おもちゼリー、餅のゼリーなど。	嚥下レベル L1・L2 UDF区分4	Gr.5
舌Cくさいでつぶせる食品	嚥下レベル0					とても弱い	とても弱い	食一で、付着性、凝縮性、かたさ、蒸気に反応したゼリー、糖水が少なく、スライスゼリー状にすることが可能。	嚥下レベル L0	

食形態分類表

○松寿園とろみ早見表

目的1：つよみ（飲み込み）	目的2：トロミ（飲み込み）	目的3：トロミ（飲み込み）	
<ul style="list-style-type: none"> 「drink」という意味が適切なとろみの程度。 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・量や温度によっては、とろみがついていないことがあまりない。 飲み込みがスムーズにできる。 ストローで容易に飲むことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なたろみの程度。 口腔内での流動性がゆるくなりすぎない。 舌の上でまとわりつきやすい。 ストローで飲むのは抵抗がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 明らかにとろみがついていて、まとまりがよい。 送り込むのに力が必要。 ストローで飲むのはより抵抗がある。 	
<ul style="list-style-type: none"> スプーンを絡めるととろみと流れ落ちる。 フォークの歯の間から速早く流れ落ちる。 カップを傾け、流れ出た後には、カップと縁が接する程度の付着。 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを絡めるととろみと流れ落ちる。 フォークの歯の間からゆるく流れ落ちる。 カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着。 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを絡めても、形状がある程度保たれ、流れにくい。 フォークの歯の間から流れ出ない。 カップを傾けても流れ出ない（ODよりとろみとって落ちる）。 	
LST値 (mm)	4.4前後	4.2前後	3.7前後

※LST値：ラインスプレッドテスト用プラスティック測定器を用いて直径30mmの金属リングに材料を20ml投入し、30秒後にリングを持ち上げ、60秒後に材料の厚がり幅を6カ所測定し、その平均値をLST値とする。

※LST値：嚥下リハビリテーション学会 嚥下臨床栄養学委員会 2013（参照）

LST値 (mm) : 4.3～4.0 : 3.9～3.3 : 3.2～3.0

(参照) 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 HP

水分を飲む時に、ムセ込みがみられるゲストにはとろみをつけて召し上がっていただいています。

松寿園とろみ早見表

【松寿園 食事形態イメージ表】

提供する食事内容についてゲストご家族に説明させていただく時、食事形態がわかりやすいように実際の食事の写真を使った資料を使っています。

食べる力の弱いゲストにはペーストを固形化し、安全に飲み込みやすいミキサー寒天食を提供しています。召し上がりやすいように味付けにも工夫をしています。

松寿園 食形態イメージ表 				
経口摂取	普通食	ご飯	具あり汁	普通の飲み物
易 ↑				
	一口大食 	軟らかご飯 		
	ソフト食1 	粥 		とろみ使用 
	ソフト食2 		具なし汁 	
	ミキサー寒天食 	スベラカーゼ粥 	汁物寒天 	お茶寒天 
難 ↓	おにぎり 	麺 	パン 	主食変更の場合 麺 (50円/食) パン (30円/食)
その他				

食形態イメージ表

【地域活動・栄養教室・職員教育】

地域における公益的取組みとして栄養教室や調理実習を行っています。

食事サービス委員会では、多くのメーカーの協力で、月に一回最新情報について職員が食事について勉強をしています。



栄養教室の様子



食事サービス委員会の様子（勉強会）