



川西地区でも栄養管理の地域連携を進めているよ

地域連携ツールとして脳卒中ノートや地域連携パスなどが地域ごとに作成されそれぞれ動いていますね。川西地区でも栄養情報交換ツールとして**栄養管理ファイル**を作成しました。ワーキングメンバーを中心に検討を重ねて更に改善を図っているところですが、もう実際に情報発信が開始されていますので簡単にご紹介したいと思います。

【目的】

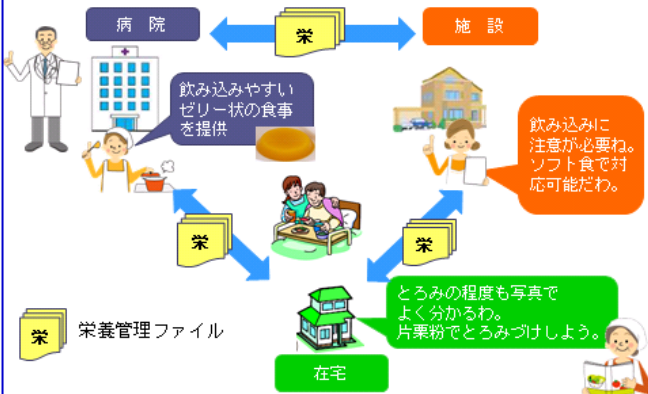
患者様がどこに移動されても、よりスムーズに、安全な食事を召し上がっていただくためのツールとして活用する。

【方法】

患者様の移動時、今いる病院(施設)から最終的な食事に関する情報が記入(入出力)され、A5ファイルに綴じられて患者様(家族様)に説明とともに渡される。患者様の許可が出た場合は次施設(病院)にデータが送られる。次に移動するときも同様に作成されファイルに加えられる。

活用イメージ図

飲み込み困難となった方



このようなシートも参照して
食事のレベル認識を統一する
工夫をしています

当院でも現在6名の患者様が
ファイルを持参されているよ。



3/4ページ目の記入例

基本食材のレベル別調理形態早わかり

食形態のレベル	レベル0	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
嚥下訓練ゼリー	嚥下訓練ゼリー	ゼリー食	なめらか食	つぶせる食	やわらか食
基本調理	①食材を柔らかく煮る ②煮汁と一緒にミキサーにかける ③ゼラチン又はゼリー化剤で固める	①食材を柔らかく煮る ②煮汁と一緒にミキサーにかける ③とろみ剤で粘度を調整する	①食材を柔らかく煮る ②細かく刻み、ゼラチン又はゼリー化剤で固める	①食材を柔らかく煮る ②細かく刻み、片栗粉などでとろみをつけあんをかける	①食材を柔らかく煮る ③細かく刻む
	なめらかなゼリー状	むせない程度	舌でつぶせる程度	舌でつぶせる程度	歯ぐきでつぶせる程度
ごはん	嚥下訓練用調整ゼリー	粥	粥	粥	粥
肉	肉	肉	肉	肉	肉
魚	魚	魚	魚	魚	魚
豆腐	豆腐	豆腐	豆腐	豆腐	豆腐
卵	卵	卵	卵	卵	卵
にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん
青菜	青菜	青菜	青菜	青菜	青菜
みかん	みかん	みかん	みかん	みかん	みかん

No.3

咀嚼状態	<input checked="" type="checkbox"/> 容易 <input type="checkbox"/> 困難 ⇒ 困難になった時期 年 月 頃
食事時の義歯使用	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ⇒ 使用部位() <input type="checkbox"/> 不咬合
嚥下(飲み込み)	<input checked="" type="checkbox"/> 良い <input type="checkbox"/> 不良 ⇒ 困難になった時期 年 月 頃
嚥下レベル	<input type="checkbox"/> レベル0(嚥下訓練ゼリー) <input type="checkbox"/> レベル1(ゼリー) <input type="checkbox"/> レベル2(ピューレ・ペースト・ミキサー) <input type="checkbox"/> レベル3(ソフト・きざみあんかけ) <input checked="" type="checkbox"/> レベル4(きざみ・軟菜) <input type="checkbox"/> その他()
嚥下状態	<input checked="" type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 必要 <input type="checkbox"/> 薄いとろみ <input type="checkbox"/> 中間のとろみ <input type="checkbox"/> 濃いとろみ
補水のための水分とろみ	<input type="checkbox"/> ずっと流れおちる <input type="checkbox"/> とろとろ流れる <input type="checkbox"/> 流れにくい <input type="checkbox"/> ゼリー

エンジョイゼリーがエブリッチゼリーに変更されたみたいね



嚥下食の昼食の一品として、また付加食の一つとして使用していたエンジョイゼリーを、4月後半より、エブリッチゼリーに移行させて頂きました。

変更理由

エンジョイゼリーはゼラチン含量が多いため、常温で形状維持することが難しく、口腔内で早いうちに溶けて液体化してしまい患者様の状態によってはムセの原因になります。エブリッチゼリーはゼラチン含量が少ないため、常温での形状維持が可能で口腔内での溶けるスピードもエンジョイゼリーよりはゆるやかになります。

※エブリッチゼリーの名前の由来: E(エネルギー)、P(プロテイン) リッチ

◆1/2パック(通常提供量 110g)の栄養量◆

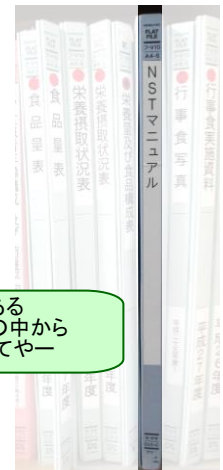
項目	単位	エンジョイゼリー 	エブリッチゼリー 
エネルギー	kcal	150	175
水分	g	76.4	75.2
蛋白質	g	5.6	6.1
脂質	g	4.2	7.6
糖質	g	22.5	20.2
ナトリウム	mg	75	80
カリウム	mg	210	154
メーカー		クリニコ	フードケア

写真の通り見た目の区別はつきません。食感もほぼ同じです。

NSTマニュアル 活用してもらっていますか？

病棟には必ずあります。見た目は地味ですが意外と内容充実していますのでぜひ参照してみてください。目次は下記の通りです。順次改訂中なのですが、お気づきの点やご意見などありましたらNSTまで。

ようさんある
ファイルの中から
探してみよう



◆栄養管理に関する情報◆

食事レベルの段階
食種分類表
パンについての説明書
嚥下食内容・写真
当院採用の経管流動食品
半固形栄養食品の水分追加方法
当院採用の静脈栄養剤
主食等の栄養量
食種ごとの付加食品

◆栄養管理手順◆

栄養管理全体の流れ
栄養管理計画書作成手順
身体計測手順
身体計測の記録・報告手順
モニタリング実施手順
栄養カンファレンス実施手順
NST回診手順
褥瘡患者の栄養管理
主治医への提案手順
食事オーダー手順
自助食器使用手順

◆基準・用語解説◆

身体計測用語解説
リンクナースの役割
NST回診時チェック項目
栄養管理の基準
検査依頼基準
NST補助食品一覧表
NST補助食品選択表

