



NST NEWS

H27.9.30

第 41 号

第 21 回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会に参加したよ！

平成 27 年 9 月 11 日(金)～12 日(土)の2日間、京都で開催された第21回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会に参加しました。今回は、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 (以下学会分類 2013)で発表された『**学会分類 2013(とろみ)早見表**』についてご紹介します。

※『学会分類(食事)早見表』も発表されていますが、NST NEWS 第 38 号でポイントをまとめていますのでそちらをご参照ください。



とろみにも段階があるのね！



学会分類 2013(とろみ)早見表

	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
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」するという表現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・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じがありかつ、「drink」するという表現が適切なとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	スプーンを傾けると すっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、 うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けると とろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる 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	スプーンを傾けても、 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 (ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa・s)	50—150	150—300	300—500
LST 値 (mm)	36—43	32—36	30—32

学会分類 2013 では嚥下障害者のためのとろみ付き液体を、薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみの3段階に分けて表示しています。基本は中間のとろみとされており、中間のとろみは脳卒中後の嚥下障害などで基本的にまず試されるとろみの程度を想定しています。とろみをつけて粘度が上がると急速に気管に入り誤嚥してしまうことは避けられますが、付着性が増し、口腔内や気管の周りに残留して残留性誤嚥の危険が高まります。とろみのつけ過ぎは味が悪くなるだけでなく、誤嚥にもつながるため注意しましょう。とろみ調整食品(とろみ剤)によって使用方法が異なるため、よく確認しましょう。とろみの付け方で「適切な量がわからない」「とろみがなかなかつかない」などお困りの際は NST までご相談下さい。

フイクレスCP10のゼリータイプが発売されたよ！



以前紹介したフイクレス CP10 のゼリータイプが新発売となり、当院でも採用商品となりました。
(表赤枠内)

ドリンクタイプと栄養成分は同じで、飲み込みやすいゼリーの形状になっています。当院の入院患者様は嚥下能力が低下し、液体を上手に飲み込めない方も多い為、ゼリータイプを有効に使用し、創傷治癒につなげたいですね。また、アルギニン、コラーゲンペプチドなど創傷治癒に効果があるといわれている栄養素をどのタイミングで、どれくらいの量を強化するか、明確な知識を持って、迅速に対応していきたいと考えています。

以下、当院で使用しているアルギニンやコラーゲンペプチドを含む商品をまとめてみました。

製品名	フイクレス CP10 ゼリー	フイクレス CP10	アルジネード	アルジネード ウォーター	メイバランスArg Mini
画像					
味	ミックスフルーツ	ミックスフルーツ	みかん・きいちご・青りんご	スポーツドリンク風味	ミルク・ミックスベリー
特徴	ドリンクタイプの栄養成分はそのまま。飲み込みやすいソフトなゼリー食感。	12種類のビタミンと鉄、亜鉛などのミネラルを配合。創傷治癒に必要なコエンザイムQ10、コラーゲンペプチドを含む。	手軽なアルギニン補給。微量元素配合。	手軽なアルギニン補給。あっさり飲み易い。	手軽なアルギニン補給。エネルギーと必要な栄養素をまとめて補給できる。
当院の採用	●	検討中	●	●	●
容量	80g	125ml	125ml	125ml	125ml
カロリー	110kcal	80kcal	100kcal	100kcal	200kcal
蛋白	12.0g	12.0g	5.0g	2.5g	10.0g
脂質	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g	7.5g
炭水化物	15.5g	8.0g	20.0g	22.5g	25.0g
アルギニン			2500mg	2500mg	2500mg
コラーゲンペプチド	10000mg	10000mg			
微量元素	●	●	●		
水分	53g	110ml	107ml	107ml	95ml

コラーゲン = コラーゲンペプチド **ではありません**。この機会に第36号を御一読下さい。

栄養管理ファイル（地域連携栄養パス） 当院での活用経過報告

前回の号でご紹介した栄養管理ファイルについての経過報告です。

受け取り22件、発信9件とまだまだ作成件数は少ないのですがいくらかやり取りを経験してみて問題点や効果的な使い方なども少しわかってきました。

受け取る際の問題点としては、他の資料と栄養管理ファイルの間で内容に食い違いがある場合の混乱。特に役立ったと感じたのはスタッフからのコメント欄。詳細に記載されているので他の資料からの情報について詳しく知ることができ、患者様とのお話の糸口が掴めたり、効率よく嗜好や問題点を確認できたりしています。

発信する場合の問題点としては退院が決まってから作成して家族様への説明が間に合わないことがある、というものですが、たとえ手渡すことが出来なくても次施設への栄養情報提供フォームとして活用しています。

今後の課題はいかに効率よく作成し家族様へタイミングよく説明できるか、ということでしょうか。

No.3	
嘔み時	<input type="checkbox"/> 容易 <input type="checkbox"/> 困難 ⇒ 困難になった時期 年 月 日
食事時の 嚥下使用	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ⇒ 使用部位 () <input type="checkbox"/> 不適合
嚥下 (飲み込み)	<input type="checkbox"/> 悪い <input type="checkbox"/> 不良 ⇒ 困難になった時期 年 月 日
嚥下レベル	<input type="checkbox"/> レベル0 (嚥下困難ゼリー) <input type="checkbox"/> レベル1 (ゼリー) <input type="checkbox"/> レベル2 (ジュレペースト・ミキサー) <input type="checkbox"/> レベル3 (ソフト・きざみあんかけ) <input type="checkbox"/> レベル4 (きざみ・軟飯) <input type="checkbox"/> その他 ()
嚥下状態	<input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 必要 薄いとろみ 中固のとろみ 濃いとろみ <input type="checkbox"/> ゼリー
補水のため の水分とろみ	<input type="checkbox"/> ずっと流れ出る <input type="checkbox"/> とろりと流れる <input type="checkbox"/> 流れにくい

