

令和5年度 給食従事者研修会

当院の嚥下食について

令和6年2月

社会医療法人 青洲会 福岡青洲会病院 診療支援部 栄養課 吉山明日香、佐々木 梨乃、西村 彩衣 成住 香波、津田 昌和





今回のテーマ





福岡県糟屋郡粕屋町

社会医療法人 一般急性期+回リハ

病床: HCU10床 一般病床157床 回リハ46床 合計213床

栄養課

管理栄養士 4名 調理業務委託





入院患者の食形態

形、一口大、きざみ、ソフト、ミキサーの5種類で運用















嚥下食

・きざみ、ソフト、ミキサー、訓練食①・②

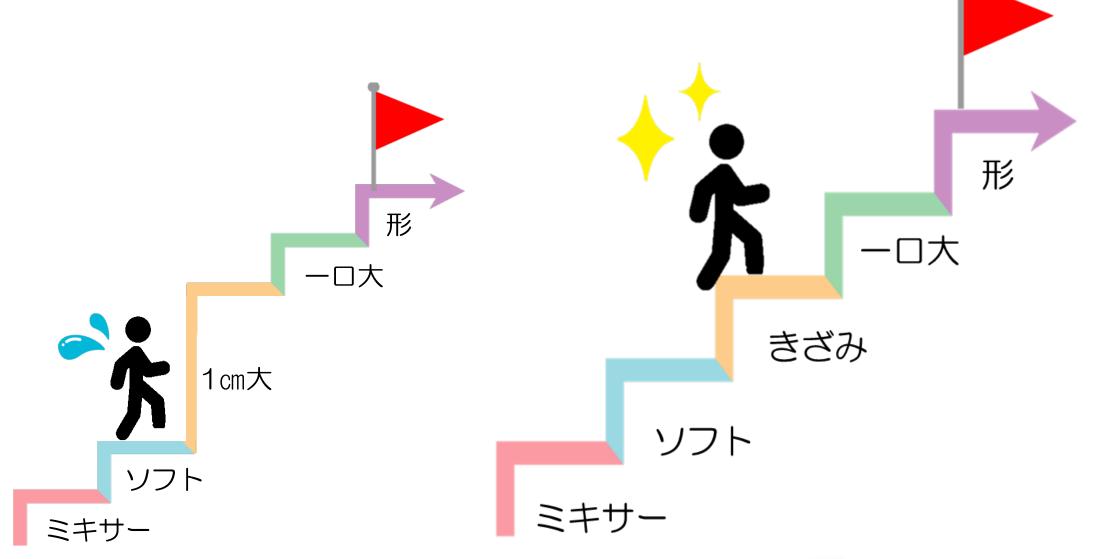
・必要になるのは…? →脳血管疾患、誤嚥性肺炎、高齢者など…

・提供数割合形、一口大 7割きざみ、ソフト、ミキサー 3割





食形態UPの流れ



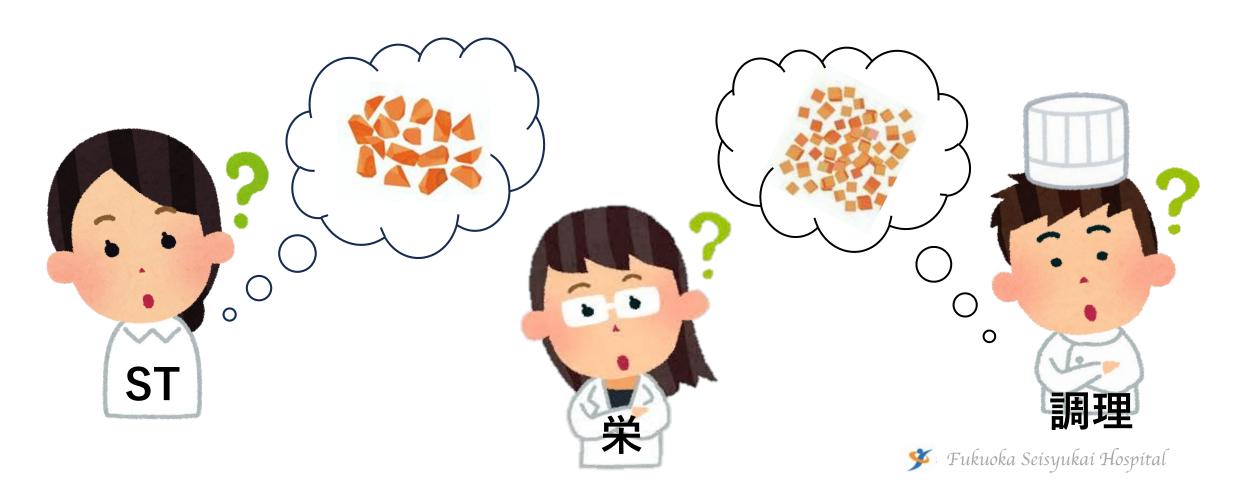




きざみの大きさ

病院、施設によってそれぞれ

→ 当院の『きざみ』の大きさを設定!





第一回試食会

	1cm大	包丁	ミキサー
サラダ			
鶏肉			5 4 4 -
魚			The Section of the sector of t

🏂 Fukuoka Seisyukai Hospital



第二回試食会

			1
	包丁	フードプロセッサー	
和え物			
鶏肉			
魚			ૐ Fukuoka Seisyukai Ho



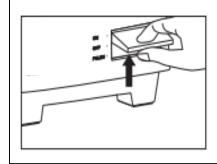


フードプロセッサーは細かな調整可能!

スイッチ操作

連続運転(ON)

スイッチレバーを上に「カチッ」 と音がするまで押し上げるとス イッチが入り、連続で作動しま す。スイッチを切るときはOFF の位置に戻します。

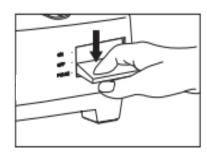


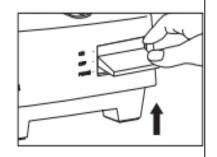
断続運転(PULSE)

スイッチレバーを下に押している間だけ作動します。指を離すとスイッチがOFFに戻り作動が止まります。

スイッチレバーを1秒間隔くらいで押したり離したりする動作を「断続運転(PULSE)」と呼びます。

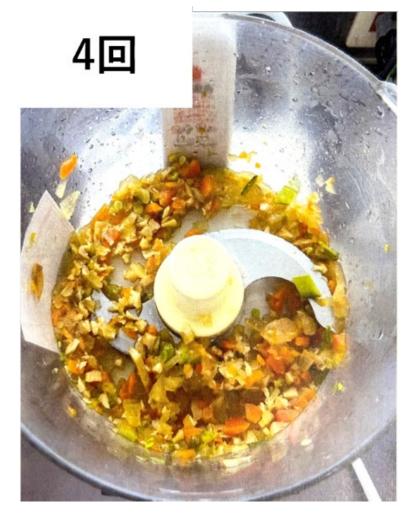
材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、容器の中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。







第三回試食会











きざむだけじゃない!まとめる事が重要!



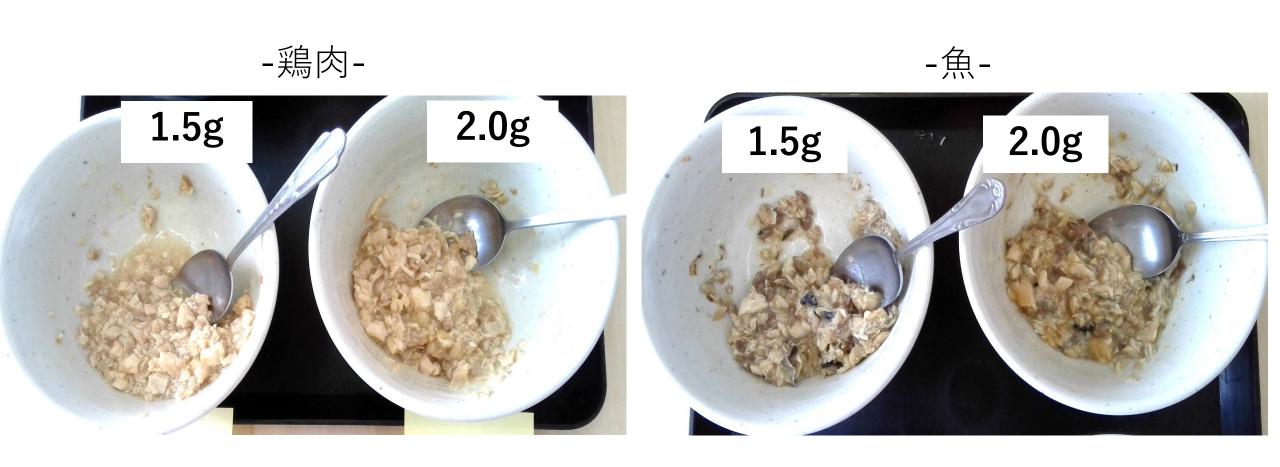


とろみ具合の比較①

※ だし汁 100cc当たり

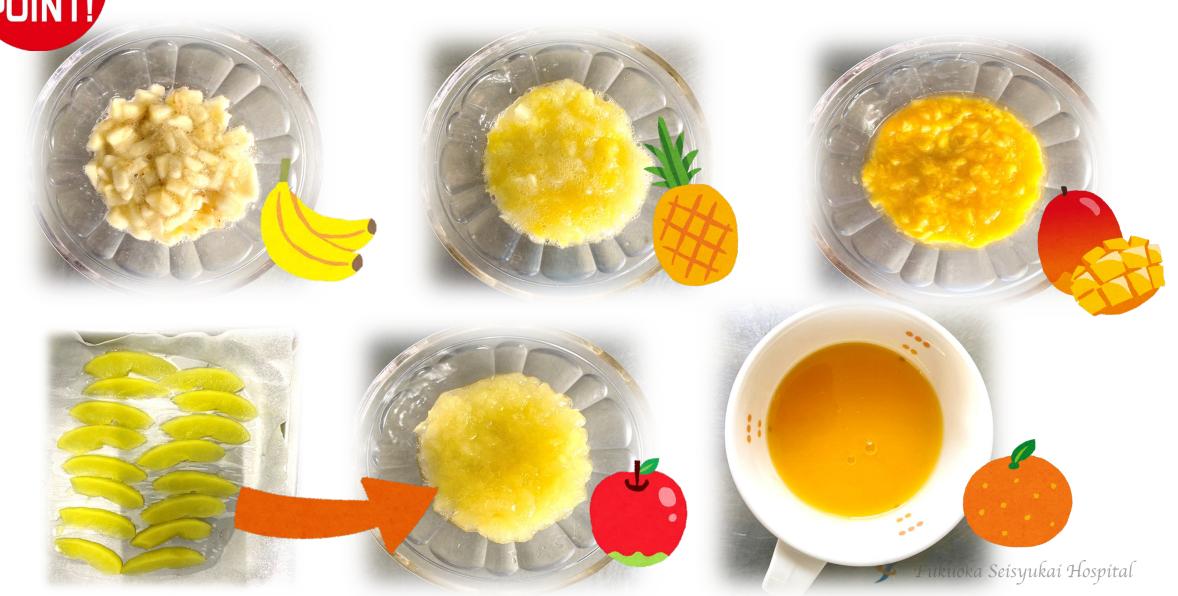


とろみ具合の比較②





果物は種類によって提供方法を変える!





揚げ物の提供

た目も食感もCLEAR!

衣を落とす?



焼き?ソフト?





一食分の比較写真

形

きざみ

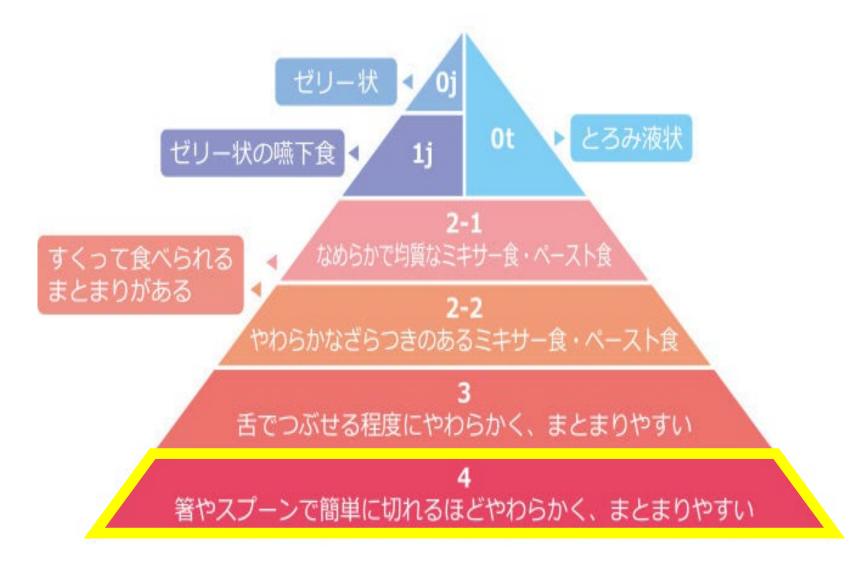




献立:チキン南蛮、小松菜の炒め物、カリフラワーの和え物、もも缶



嚥下ピラミッド







軟らかい食材も大きさに注意!

	卵豆腐	絹ごし豆腐	ゼラチン	ババロア
一口大				
きざみ		きざみ		
ソフト		ミギサー	ミキサー	
ミキサー		ミキサー	ミキサー	



誰が作っても同じものを提供!

きざみ形態の今後…

応援で来た調理員さんにも

『当院のきざみ形態』の大きさが一目瞭然に!



写真等を用いた "みほん" の作成を検討



みほん

入院患者さんの年齢層や疾患の特性に応じて 安心・安全な食事を提供

ご清聴 ありがとうございました

