



食事形態について

食事サービス委員会 勉強会





口から食べることの効果

①においを嗅ぐ

→嗅覚の維持

②味を感じる

→味覚の維持

③口で噛む

→口腔機能の維持

→食事に必要な筋肉の維持

④見た目を楽しむ

→食事に関する意欲、楽しみの向上



“人としての根源的な行為”であり、同時に楽しみでもあり、癒しにもつながる行為です。

青南病院・南山苑での食事形態

○主食の形態

- ・常食(ご飯)
- ・粥食(硬粥食)
- ・ミキサー粥食

○おかずの形態

- ・常菜
- ・粗キザミ食、一口大食
- ・キザミ食
- ・ミキサー食

○その他

- ・経管栄養法(経鼻経管栄養法、胃婁経管栄養法)
主に高カロリーの濃厚流動食を使用





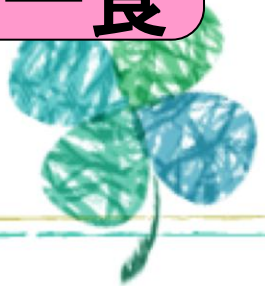
《 主食の形態 》



常食

粥食

粥
ミキサー食





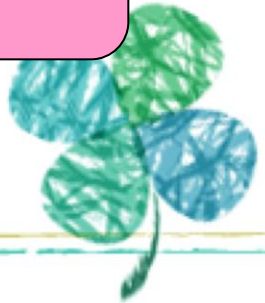
《 主菜:メンチカツ 》



常菜

キザミ

ミキサー食





《 副菜：白菜のコンソメ煮 》



常菜

キザミ

ミキサー食





《 フルーツ:りんご 》



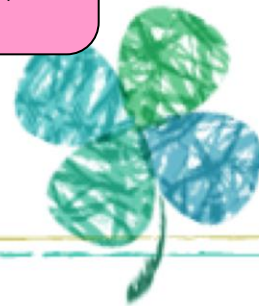
常菜



キザミ



ミキサー食



一口大食・キザミ食について

○一口大食・粗キザミ食:

常菜を一口大(スプーンにのる程度の大きさ)にカットしたもの

- ・自力摂取が可能な方
- ・常食では大きく、食べづらい方
- ・嚥下、咀嚼には問題がないが、手が不自由で箸を使用するのが難しい方

○キザミ食: 食事を細かく刻んだもの

- ・自歯や義歯がない方
- ・早食いや詰め込み傾向の方
- ・食事中、軽度むせこみの見られる方



キザミ食は安全とは限らない！！

○食材によってはむせこみの原因になることも！

- ・食材によって(刻んだだけのフライや水気の少ないもの)は、食べ物の細かい粒が口全体に広がってしまい、飲み込むときにまとめることができなくなる。

⇒むせやすくなる！！

- ・硬くて細かい食品の粒は、義歯と歯茎の間に入る。

⇒歯や歯茎の痛みの原因に！！

- ・口の中の水分を吸い取ってしまうようなパサパサ状態の食品

⇒唾液の少ない高齢者にはむせこみの原因に！





《 形態：常食・一口大 》





《 食事形態：粥・キザミ 》



《ミキサー食》

○**ミキサー食**：食事をミキサーにかけて、飲み込みやすいようにとろみ剤を使用して適当にとろみをつけたもの

- ・キザミ食ではむせこみがあり、嚥下、咀嚼機能に障害がある方（誤嚥、窒息の可能性あり）
- ・口の中から固形物を吐き出してしまう方

とろみ剤とは??

目的：液体や食べ物にとろみをつける。

食塊を形成し、飲み込みやすくする。

対象者：嚥下障害のある方の食事や水分補給の際に使用。

※とろみ剤の入れすぎは、口腔内やのどに張り付きやすくなり、嚥下しにくくなる。また、ダマになるため注意が必要。



《 食事形態：粥ミキサー・ミキサー 》





とろみはどうして必要？

①脱水から守る

脱水になると、発熱・脱力感・皮膚乾燥・血液濃縮などが生じ、重度では意識障害になる可能性がある。

②誤嚥性肺炎・窒息から守る

高齢になると、誤嚥したときに起こるむせが弱まり、誤嚥や窒息の可能性が高まる。

③低栄養から守る

食事摂取量の低下や低栄養により、免疫力の低下から褥瘡や感染症が生じ、さらに低栄養となる可能性がある。



↓

エンジョイゼリーなど

MA-R
メイバランスミニ
すっきりクリミールなど