

大石記念病院栄養科の取り組みを紹介いたします

令和2年2月27日

●足立区内の病院・高齢者施設において、情報共有を行って行きたい

と考え、昨年から区内の病院・特養・老健の管理栄養士が有志で集まり、定期的に話し合いを行って来ました。

『内容』

- ・お互いの施設の食形態が分からないと転院先で適切な食事提供がされない可能性がある
- ・各施設で提供されている食事形態は、名称だけではわかりづらい
- ・嚥下調整食のコード分類に当てはめる必要が出て来た

以上の事をテーマに昨年一年間話し合いを重ね足立バージョンとして学会分類表と食事形態一覧表が出来上がりましたので報告いたします

## 給食の特徴

栄養科の理念（患者様に喜ばれ、安心・安全な食事の提供）

月1回のお誕生会（その月の誕生日該当患者様対象に松花堂弁当を提供）

選択メニュー（日曜日以外昼食と夕食の選択、希望者のみ）

元旦に雑煮の提供（酵素を使用したゼリー粥餅）



松花堂弁当



おせち料理と雑煮



治部煮



魚の味噌漬け焼き

# 足立区版 学会分類2013（食事）の説明

2019年11月 足立区給食研究会



## 各コードの説明

### 【嚥下訓練食】

- ・コード0j：物性に配慮し離水が少なく、たんぱく質含有量が少ないゼリー
- ・コード0t：たんぱく質含有量が少ない中間～濃いとろみ

### 【嚥下調整食】

- ・コード1j：物性に配慮し離水が少ないゼリーなど
- ・コード2-1：べたつかずまとまりやすいミキサー食など
- ・コード2-2：2-1にやわらかい粒などを含む不均質なもの
- ・コード3：形はあるが舌と口蓋間で押しつぶしが可能で食塊形成が容易なもの
- ・コード4：かたすぎず、ばらけにくく、箸で切れる柔らかい物

※記載されている内容は抜粋です。

詳しくは日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013をお読みください。

※学会分類2013と他分類の対応表は以下のHPを参照

[https://healthy-food-navi.jp/?post\\_type=use&p=3745](https://healthy-food-navi.jp/?post_type=use&p=3745)

(ヘルシーフード(株) 栄養指導 Navi より)

市販品




















- ※1 容易にかめる
- ※2 舌でつぶせる
- ※3 舌でつぶせる
- ※4 かまなくてよい

学会分類	UDF	
コード0j		まぜてもジュレ(フードケア) エンゲリード(大塚製薬工場) ブイクレスゼリー(ニュートリー)
コード1j	かまなくてよい	メイバランスブリックゼリー(明治) ソール元気ヨーグルト(ヤクルト) アイソカルゼリーHC・PCF・Arg(ネスレ)
コード2-1	かまなくてよい	デザートムース(フードケア) ペクシー(ヘルシーフード) OS-1ゼリー(大塚製薬工場)
コード2-2	かまなくてよい	リハたいむゼリー(クリニコ) めくもりミキサー白がゆ・梅がゆ(ホリカフーズ)
コード3	舌でつぶせる	ふっくら白がゆ(フードケア) ワンステップミール(キューピー) オクノス全がゆ(ホリカフーズ)

# ①大石記念病院

## 1.副食形態一覧表

名称	形	一口大	キザミ	極キザミ	ミキサー			
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	(メニュー名)	(メニュー名)	(メニュー名)
魚のおかず	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	(メニュー名)	(メニュー名)	(メニュー名)
野菜のおかず	トマトサラダ 	トマトサラダ 	トマトサラダ 	トマトサラダ 	トマトサラダ 	(メニュー名)	(メニュー名)	(メニュー名)
内容	一般的な食事	一口大にカット	一口大よりさらにカット	フードプロセッサーで細かくカット	ミキサーにかけたペースト状又は液体			
大きさ	必要に応じて食べやすくカット	2 cmにカット	1 cmにカット	みじん切り	液体			
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	歯茎でつぶせる	かまなくてよい			
学会分類 2013			4 	3 	2 - 2 			


## 2.お茶とろみの基準

名 称	中間のトロミ		
とろみ調整食品	ネオホワイトロミール		
濃 度 (重 量)	1.5%		
提供時の温度	温かい		
学会分類 2013	中間のトロミ		

## 3.水分補給ゼリーの基準

名 称			
ゲル化剤			
濃 度 (重 量)			
提供時の温度			
学会分類 2013			

## 4.主食一覧

名 称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	粥ゼリー		
内 容	通常のご飯	水分が多く 軟らかい	全粥と重湯を 7 : 3 で混ぜる	全粥と重湯を 5 : 5 で混ぜる	全粥と重湯を 3 : 7 で混ぜる	全粥に酵素入りゼリーの素(1%のスベラカーゼ)を加え、ミキサーにかける		
米と水分の比率	重量比 米 1 : 水 1.4	重量比 米 1 : 水 7						
学会分類 2013						2 - 1 		
その他	パン：常食のみ提供（一口大まで）全粥は提供しない。 麺：副食形態で提供する。ペーストは麺禁とする。							

### ●施設の紹介

施設の種別	病院	昭和30年8月10日にアヤメ病院を設立。平成19年4月に病院改築工事完了し一般精神科230床で、大石記念病院として全面開業。八葉会の運営施設は大石記念病院・介護老人保健施設レーベンハウス・地域包括支援センター西新井本町・居宅介護支援事業所・訪問看護ステーション茜・指定居宅サービス事業所・指定介護予防サービス事業所フレデイ・居宅介護支援事業所フレデイがある。
所在地	〒123-0845 東京都足立区西新井本町2-23-1	
電話（代表）	03-3898-7471	
FAX（代表）	03-3856-1601	
給食部門名	栄養科	
電話（直通）	03-3854-0881	
FAX（直通）	03-3854-0881	