



落ち葉が風に舞う頃となりましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか？

今回は 10 月に行われた勉強会、「摂食嚥下について」当院でのとろみ調整基準についての内容などをまとめました。

Q. 摂食嚥下とは??

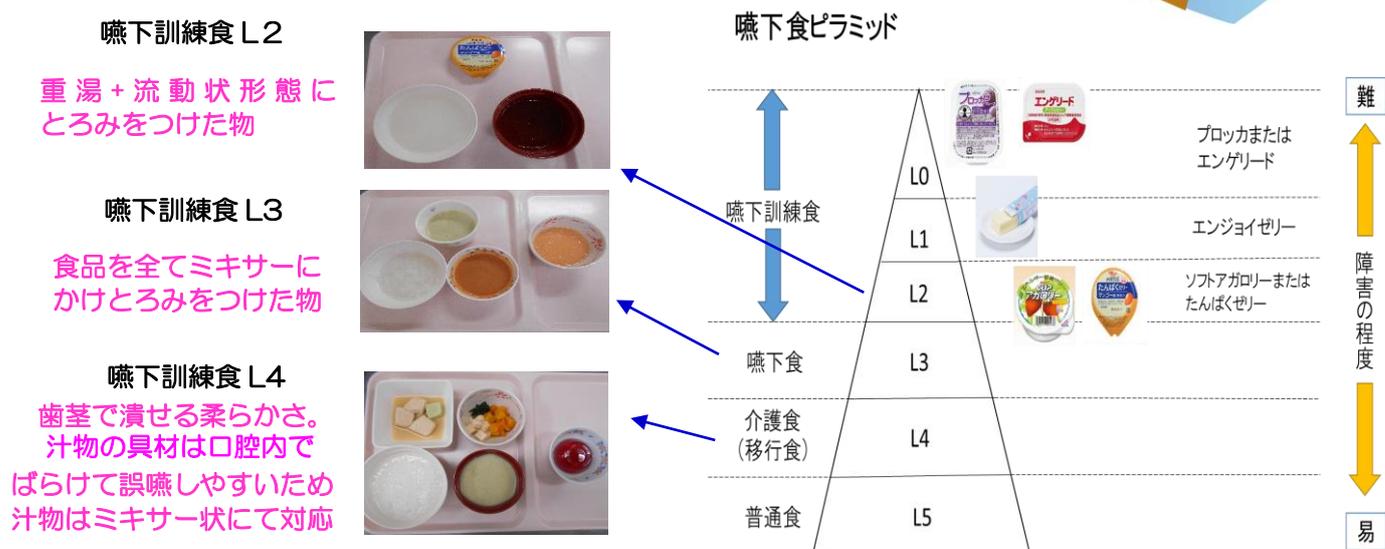
摂食とは水分や食物を口に取り込む(食べる)こと、嚥下とは取り込んだ水分や食物を咽頭と食道を経て胃へ送り込む(飲み込む)こと。→この過程に問題があり食事中にむせたり、うまく飲み込めなかったりすることを「嚥下障害」と言います。

Q. 誤嚥とは??

食べた物が器官に入ること、窒息や肺炎を招くこともあります。



★当院では嚥下食ピラミッドに基づいて嚥下訓練食を作成しています★



★当院のとろみ調整基準 (150ccの水またはお茶に対して)

嚥下障害患者への推奨粘度

例	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
エレンガード・セレクトII	1/2包 (1.5g)	1包 (3g)	1包+1/2包(4.5g)
ソフティアS	1/2包 (1.5g)	1包 (3g)	1包+1/2包(4.5g)
つるりんこ	1/2包 (1.5g)	1包 (3g)	1包+1/2包(4.5g)

※最初にとろみを使用する際は中間のとろみになるよう調整して下さい。



- 薄いとろみ…スプーンを傾けると、すっと流れ落ちる。
- 中間のとろみ…スプーンを傾けると、とろとろと流れ落ちる。
- 濃いとろみ…スプーンを傾けても形状がある程度保たれ、流れにくい。

★ミニテストの解答★

Q. エンジョイゼリーは当院での嚥下訓練食のどの段階に当たるでしょうか？ ⇒ A. 嚥下訓練食 L1

Q. とろみが足りない時には粉を追加して適切なとろみ濃度に調整することは正しいでしょうか？ ⇒ A. 正しくない

次回の勉強会：11月24日(金)
『リハビリと栄養について』どなたでも参加可能です。是非お誘い合わせの上おこし下さい。

とろみ不足もつけすぎも誤嚥の原因になります！
中間のとろみが濃いとろみに仕上がるよ
う心掛けて下さい。嚥下やとろみ調整のことで
質問などあればSTまでご相談を★



レター作成
4北：土屋・山田

