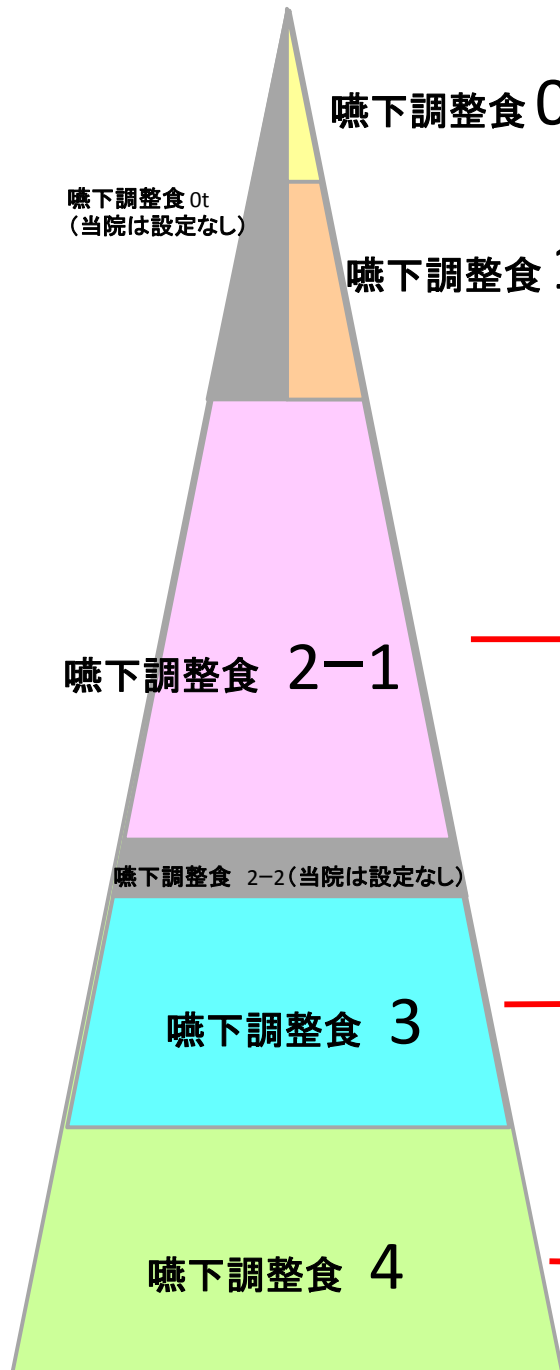


栄養管理科からのミニ情報

- 今回は、当院の、摂食・嚥下機能に応じた『食事形態』について御紹介します！
- 『嚥下調整食分類2013』（以下、学会分類2013）は、医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準を設定することを目的に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会から公表されました。
- 当院でも、学会分類2013に合わせて、下記のとおり、食事形態が分類されています。

学会分類2013



当院の食事形態

	嚥下開始食(昼) エンゲリードゼリー小
	嚥下訓練食 I (昼) ブロッカゼリー ソフト粥 梅びしお とろみ茶
	嚥下訓練食 II ブロッカゼリー ソフト粥 梅びしお とろみ茶 ソフトおかず(ハーフ)
	ミキサートロミ 食材をミキサーにかけ、トロミをつけたもの。
	ミキサー 食材をミキサーにかけたもの。
	ソフト食 舌で押しつぶせる程度の硬さ。口の中で滑りがよく、飲み込みやすい。
	熟煮 10回程度の咀嚼で飲み込めるもの。
	ひと口きざみ 軟菜を、2cm角程度の大きさにカットしたもの。
	軟菜 カットしないもの。

食形態の選択に迷ったら、病棟担当の管理栄養士に、ぜひご相談下さい！

担当病棟	管理栄養士名	PHS
緩和 2病棟 3西	佐藤 広菜	3283
3東	古川 仁美	3168
4東 5東	藤澤 愛子	3059
4西 5西	市岡 静恵	3252

