

とろみの統一・ソフト食開発

今回は当院で行っている取り組みの一つ、「とろみ濃度の統一」「ソフト食の開発」についてご紹介したいと思います!!

《とろみ濃度の統一について》

当院には、脳梗塞や脳出血・加齢、その他様々な原因により、嚥下障害（飲み込みの障害）にいられた患者様が多く入院されておられます。

嚥下障害の方々にとって、水分はムセやすく、時として危険なものとなります……。そこで入院中に、専用のトロミ剤を用いて、水分が喉に流れ込む速度を調整し、ムセなくお茶等の水分が飲めるよう調整を行っております。

当院では、日本摂食嚥下学会の最新の基準に準じた最新の治験を取り入れており、以下のような標準トロミ濃度早見表を作成し、お一人お一人の症状に合わせた、とろみ剤の正確な濃度で、お茶等の水分を提供できるようにしています。

標準トロミ濃度 早見表

200mlに対して	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ
熱々 65°C (給茶機)	5g	7g	9g
ぬるめ 45°C (お茶100cc+冷水100cc)	4g	5g	6g
常温 25°C	3g	4g	6g
冷たい 約6°C (給茶機の冷水)	2g	3g	6g
LST値 (mm)	36~43	32~36	30~32

(転載不可)

《ソフト食の開発について》

様々な原因で、嚥下障害（飲み込みの障害）になられた方にも、少しでもお食事を楽しんで頂くべく、ST（言語聴覚士）・栄養課・看護部が協力して、ソフト食の開発を行うこととなりました。患者様に少しでも笑顔になって頂ける、そして元気になって頂けるような食事を目指して・・・

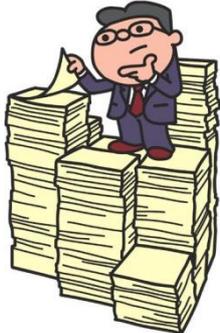
ソフト食とは・・・??

舌でつぶせるような軟らかさのお食事です。

形を整える事で、見た目にも楽しんでいただけるよう配慮しています！！

ですが！！

ソフト食導入に至るまで、様々な苦
労やドラマがありました・・・

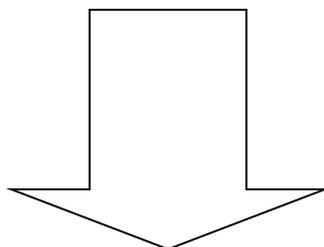


- #1 コストの問題
- #2 トロミ剤の種類による固まり方の違いや温度管理
- #3 調理時間の変更
- #4 手順標準化の書類作成
- #5 固形物（ブロッコリー・豆）の調理方法

そして！！何より！！

通常ソフト食調理には必要とされるスチームコンベクションが、他の形態のお食事の調理と重なり、使用できない諸事情がありました・・・

また、ご家庭でも身近で使用できる調理器具で作れる料理を目指したいという切なる想いがありました!!!



☆そんな中での開発には様々な工夫を行いました☆

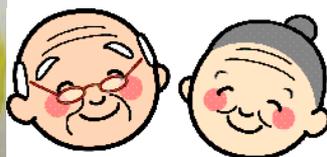
- ・ 自宅でも作れるよう、圧力鍋や鍋を用いて調理しています！！
- ・ 通常は使用する酵素を使用せずに調理しています！！
- ・ 食材ごとに、ゆで時間など調理方法を細かく設定しています！！

何度も何度も

試作・試食・試行錯誤を経て誕生した、**当院自慢のお食事です！！**

魚やお肉は柔らかく・・・(°))<<

野菜は舌と上あごでつぶせるまでやわらかく煮込んでいます。**煮豆は絶品♥**



患者様に少しでも笑顔を！そして元気になって頂けるような食事を目指した
取り組みをご紹介しました。

来月は「上肢機能訓練・生活への関わり」についてです。お楽しみに！！