

誤嚥・窒息リスク評価B判定 段階的嚥下調整食フローチャート

2012年11月作成
(2013年12月改定)

食 種	①経口訓練食	②ムース食 (ムース粥)	③ムース食 (全粥)	④やわらか食 (全粥・水分とろみ有り)	⑤やわらか食 (全粥・水分とろみ無し)
エネルギー(kcal)	7	1200(708)	1270(848)	1300(863)	1339(883)
蛋白質(g)	0.1	45.0(24.0)	46.2(26.4)	60.0(33.3)	62.3(34.5)
脂質(g)	0.0	40.0(20.3)	40(20.3)	40(20.3)	45(22.8)
炭水化物(g)	7.9	160.0(103.7)	175.6(134.9)	120.0(107.1)	116.0(105.1)
1日塩分量(g)		7.0(3.5)	7(3.5)	10(5.0)	10(5.0)
水分(ml)		1600(1075)	1583(1041)	1540(1019)	1720(1109)
調理方法・形態	ゼリー状	ミキサー食を増粘剤で固めたもの・ムース状	ミキサー食を増粘剤で固めたもの・ムース状(主食は全粥)	圧力鍋等でやわらかく煮たもの・一口大の大きさ	圧力鍋等でやわらかく煮たもの・一口大の大きさ
主食		ムース粥	全粥小	全粥小	全粥小
汁物		とろみ付	とろみ付	とろみ付	とろみ無し
添え物		ヨーグルト・お茶ゼリー	ヨーグルト・お茶ゼリー	ヨーグルト・お茶ゼリー	牛乳・お茶
嚥下障害の程度	重度	中等度	中等度	軽度	極軽度(咀嚼困難が主)
食上げの基準	むせがなく、飲み込みがスムーズ 食後の疲労や湿声がない 食事時間が30分以内に7割摂取 食事前後の全身状態の変化が見られない 発熱・炎症反応上昇が認められない	むせがなく、飲み込みがスムーズ 食後の疲労や湿声がない 食事時間が30分以内に7割摂取 食事前後の全身状態の変化が見られない 発熱・炎症反応上昇が認められない	むせがなく、飲み込みがスムーズ 食後の疲労や湿声がない 食事時間が30分以内に7割摂取 食事前後の全身状態の変化が見られない 発熱・炎症反応上昇が認められない	左記の基準に加えて 30ml水飲みテスト実施 →30mlの水を平常通りのペースで飲んでもらい、ムセ等の誤嚥症状なく嚥下できる場合⑤へ食上げ →困難な場合には食上げは行わない。	コメントに「とろみ無し」と入力

※食種の変更は昼食から開始とする。

※基準を3食(朝・昼・夕)で全て満たしたら食上げをする。

※()内は1/2量の値。