

# 西多摩三師会「食と栄養のバリアフリー」活動帳票解題（概要版）

## 気づきのチェックシート 帳票（1）

フローチャート内の、気づきのチェックシートの項目で使用します。内容は厚労省の経口維持加算の様式に準拠しています。文言の中に専門用語があるため、ご家族向けの「文言簡易版」も作成しました。

（参考） 経口維持加算様式例（公益社団法人 全国老人保健施設協会） <http://www.roken.or.jp/wp/info/insurance>

経口維持加算 Q&A（和光堂） <http://www.wakodo.co.jp/senior/form/>

## 摂食嚥下障害支援・連携情報提供書 帳票（2）

情報提供書は、各病院・施設において、様々な様式があるため、統一化は今後の課題といえます。そこで、今回は一例として、すでに使用されている西多摩脳卒中連携シートを基礎に作成しました。

（参考） 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 <http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2013-manual.pdf>

ユニバーサルデザインフード <http://www.udf.jp/>

## 摂食嚥下機能相談・評価・支援申込受付シート 帳票（3）

「事例調査研究登録票 帳票（4）」と対のシートです。既往歴や症状などの項目は、極力簡素化し、ご本人・ご家族様から聞き取るか、わかる範囲で記入して頂くなどして、ケアマネ・主治医・歯科主治医・訪問看護・介護サービスなどの社会資源情報を集約することにより、地域包括ケアの中での、スムーズな連携が行えるよう作成しました。

## 事例調査研究登録票 帳票（4）

西多摩地域で摂食嚥下障害を抱えながら療養する方々の総数、状態像、支援内容、転機、課題等を把握し、様々な研究や改善に繋げ、今後の支援活動や現場の質の向上を図り、広く社会に情報を発信することをめざしています。

## 摂食嚥下障害評価表 帳票（5）

摂食嚥下機能の定期的な評価を目的に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成した表を改編したものです。記入項目に習熟すれば、状態像把握・評価指標・支援方策・食形態等について、全国共通の様式や基準を共有し、地域活動の標準化に極めて有効性と考えます。主な改変箇所は、栄養方法の記載欄に厚労省の経口維持加算書式内文言を採用し、「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 を参照の事」に変更した点、摂食嚥下機能に影響する内服薬の有無を加えた点、脱水・低栄養の評価に「下腿周囲長」「血清アルブミン値」の追加を行った点です。

また、記載方法に関しても、学会誌（又はホームページ）に記載されているため、研修会を行わなくても、ある程度の統一手技が得られるという利点があります。是非、可能な限りご記入ください。

（参考） 摂食嚥下障害評価表 <http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/assessment2015-announce.pdf>

訓練法のまとめ <http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/18-1-p55-89.pdf>

訓練法補足 <http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/18-1-p55-89-explanation.pdf>

## 摂食嚥下障害評価・情報支援シート 帳票（6）

療養の場への支援方策の提供を目的に、「摂食嚥下障害評価表 帳票（5）」の「スクリーニングテスト」の項目を削除し、「食事姿勢」「介助時の注意点」の項目を挿入しました。「食事姿勢」には、姿勢の角度がイラストで記入することが出来るように、分度器状の図を挿入しました。この評価シートの目的は、「その施設（又は在宅）において、このシートを参考にして、かならずしも専門職が寄り添えない場合でも、直近の評価内容を踏まえ、可能な限り安全に美味しく食事を摂取頂けるようにする」生活支援行為の向上を企図しています。

(参考) 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

学会分類2013(食事)早見表

コード【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力【1-10項】	他の分類との対応【1-7項】
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
	t 嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込み際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分4(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)
2	1 嚥下調整食2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4
	2 嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの				
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4	嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間では押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥 など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力 以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分2およびUDF区分1の一部

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013(食事)、学会分類2013(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。  
本表は学会分類2013(食事)の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。  
なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。  
\*上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2013(とろみ)を参照されたい。  
本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9項】  
ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。  
他の分類との対応については、学会分類2013との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7項】

学会分類 2013 (とろみ) 早見表

	段階 1 薄いとろみ 【Ⅲ-3 項】	段階 2 中間のとろみ 【Ⅲ-2 項】	段階 3 濃いとろみ 【Ⅲ-4 項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」という表現が適切にとろみの程度 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じがありかつ、「drink」という表現が適切にとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない 舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切にとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない (ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa・s) 【Ⅲ-5 項】	50-150	150-300	300-500
LST 値 (mm) 【Ⅲ-6 項】	36-43	32-36	30-32

学会分類 2013 は、概説・総論、学会分類 2013 (食事)、学会分類 2013 (とろみ) から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。  
本表は学会分類 2013 (とろみ) の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2013」の本文を熟読されたい。  
なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。  
粘度: コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度 20℃、すり速度 50 s<sup>-1</sup> における 1 分後の粘度測定結果【Ⅲ-5 項】。  
LST 値: ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径 30 mm の金属製リングに試料を 20 ml 注入し、30 秒後にリングを持ち上げ、30 秒後に試料の広がり距離を 6 点測定し、その平均値を LST 値とする【Ⅲ-6 項】。  
注 1. LST 値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。  
注 2. ニュートン流体では LST 値が高く出る傾向があるため注意が必要である。