

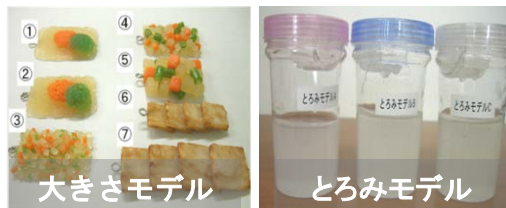
【スタート研究】

嚥下調整食連絡票の開発と有用性の検討

栄養学科 清水亮

背景と目的

本研究では、咀嚼・嚥下障害者の施設移動時の食事に関する情報伝達を、正確かつ円滑に実施するために、新たに嚥下調整食に関するイメージを共通化するための動画(DVD)を作製した。加えて、以前に開発した大きさモデル、とろみモデルと動画媒体を併せて用いる嚥下調整食連絡票(連絡票)を作成し、それらの有用性について検討した。



氏名		連絡票の_____部				
		kcal	たんぱく質	g	水分	ml
主食		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 [備考: _____]				
□底湯 □重湯ゼリー		□3分粥 □5分粥 □7分粥 □全粥 □粥汁 ← □粥ゼリー □食パン □お粥				
□その他(備考: _____)		_____				
主菜		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 [備考: _____]				
□魚 □肉 □卵 □乳製品 □豆腐 □豆腐以外の大豆食品 □野菜 □魚〜野菜までの全て		_____				
□市販食材使用(商品名・メーカー: _____)		_____				
□形態、かたさには特に配慮なし □ミキサー食 (食材の大きさ: □裏ごし状 □ミキサー状)		_____				
□ペース食 (食材の大きさ: □裏ごし状 □ミキサー状)		_____				
□ゼリー食 (食材の大きさ: □裏ごし状 □ミキサー状) [食材の硬さ: □かまなくてよい □舌でつぶせる]		_____				
□口直し食 (口の硬さ: □口直チップ状 □口直パース状 □口直ペース状)		_____				
[食材の大きさ: □裏ごし状 □ミキサー状 □0.3 cm角 □0.5 cm角 □1cm角 □2cm片 □ _____ cm角 □ _____ cm片 □配慮なし]		_____				
[食材の硬さ: □かまなくてよい □舌でつぶせる □歯ぐきでつぶせる □容易にかめる]		_____				
□7分食(ムース食・なめらか食を含む)		_____				
[食材の大きさ: □裏ごし状 □ミキサー状] [食材の硬さ: □舌でつぶせる □歯ぐきでつぶせる □容易にかめる]		_____				
□軟菜食 [食材の大きさ: □0.3 cm角 □0.5 cm角 □1cm角 □2cm片 □ _____ cm角 □ _____ cm片 □配慮なし]		_____				
[食材の硬さ: □舌でつぶせる □歯ぐきでつぶせる □容易にかめる]		_____				

内容・方法

青森地域医療保健圏域内の24病院及び青森市内の高齢者介護保健施設15の栄養部門の長(管理栄養士又は栄養士)に、主に調査用紙と、大きさモデル、とろみモデル、DVD、連絡票を郵送し、調査用紙に任意で回答後、返信するように依頼した。(調査用紙の回収数(率)は29件(74.4%)であった)



結果と課題

- DVD収録動画と対象者のイメージについて
 - 重湯ゼリー、ミキサー粥、粥ゼリー、ミキサー食は、3割以上がもともとのイメージと異なると回答。動画と施設で提供している料理との間にギャップがあると考えられるので、修正が必要。
 - ミキサー食や容易にかめる(かたさの表現)は、固有のイメージが定着していない傾向が示され、共通認識化を図るべき用語と認識。
- 連絡票の項目について
 - 主食、副食、汁物以外のその他の項目内容は、「適切である」が7割未満であった。意見を踏まえて、項目の減数、自由記載欄の追加を検討。
- 大きさ、かたさ、とろみの程度の伝達方法について
 - 先行研究で課題であった、かたさに関しては8割近くが伝達できると回答しており、前調査から増加。
 - とろみ具合については、伝達できると回答したのが7割未満であり、とろみモデルの粘度の差違を明確にすることが課題。

課題解決のために、DVDや連絡票の項目を改変し、今後、青森地域医療保健圏域以外の県内地域における施設に対して調査を継続する。

