



令和3年度の摂食・嚥下WG（渥美Dr）

摂食嚥下ワーキンググループ（摂食WG）についての紹介
 当センターでは「食べたり飲んだりすること」＝摂食嚥下の様々な問題に対し、2004年より摂食WGというチームを立ち上げ18年間対応してきました。それにつき説明します
摂食WGの活動目的「当センター利用者の摂食嚥下に関するQOL維持や向上とリスクの回避」

2022年 3月号 第61号
 発行：摂食嚥下WG広報

- ◎摂食WGでのこれまでの成果について述べます。利用者のQOL維持向上やリスク回避につながっています。
- 刻み食からまとまりのある形態に変更しました。酵素がゆ（おかゆをプリン状にしたもの）を導入しました。また、利用者に適した形態の補助栄養食品や増粘剤の導入も行いました。
- 平たく浅いスプーンを導入しました（平成19年度）
- 平成19年味覚調査を行い、苦みは誤嚥につながる事がわかり、苦みを軽減させる工夫を行いました。
- 摂食介助マニュアル（短期利用者への対応が中心）を作成しています。
- 活動は、昼食時の摂食嚥下回診、WGメンバーや当センター職員向けの勉強会を行ってきました。最初は2年以上かけて全喫食者（約160名）のスクリーニングを行い、その後はリスクある人のみの回診としています。
- ◎2020年より新型コロナウイルスの流行により、活動の制限を余儀なくされました。その中でも必要性が高いと思われる回診と勉強会を中心に活動を継続しています。
- 高齢化、重度化により摂食嚥下障害の問題を抱える長期利用者が増加し、早期対応が必要になっています。
- 勉強会継続により摂食の問題に関する現場の気づきが向上し、リスク回避やQOL向上に繋がっています。今後も当センターの摂食嚥下の問題に対し、できるだけ良い方向に向かうよう対応していきたいと思っております。

作業療法（OT）の摂食コラム

困った時には、安全に食べる為に、その人にあった道具や方法を工夫してみましよう【自分で食べる人の場合】

いろいろなスプーンの持ち方 手の親指、人差し指、中指を使った鉛筆持ちの他、柄に親指をあてた金魚すくいのような持ち方もあります。柄を握りこむような握り持ちは、手首を動かすににくい人に向いています。

すくいやすい皿 皿の底からの壁が、すくいやすい角度に立ちあがっており、スプーンをあてて動かしていくと、すくいやすい形状になっています。食器のふちも広く、底の裏には滑り止め加工もあり安定しています。

滑り止め 食器を安定させます。滑り止めマットの他、器をそのままはめ込むタイプ等があります。おしぼりを濡らして使用しても効果があります。

食器具の工夫(スプーン、皿、滑り止め)

スプーンの持ち方や使い方に合わせて、角度を食べやすいよう曲げたり、大きさや重さ、長さや太さ等を検討し、やわらかな素材に変えたりします



スプーンの柄を太くすることで、握る力が弱い人でも持ちやすくなります

管理栄養士の摂食コラム

当センターの特徴的な料理に「^{しんじょ}真薯」があります。なるべく凝固剤などを添加せず、素材の味や機能を活かした料理を提供しようと考えて、肉や魚を生でミキサーにかけ、つなぎの大和芋や野菜、卵を加えて蒸しあげた真薯の提供を始めました。きざみ食に代わる食事として、押しつぶしが容易で口の中でバラバラにならない真薯を主菜とした「やわらか食」を、13年前は約60食提供していましたが、現在は半分の約30食です。提供数の減少からも、利用者の摂食嚥下機能が落ちてきていることが感じられますが、美味しく楽しく召し上がっていただける安全な食事の提供に努めていきます。

食種割合の変遷

