



## 第63回 在宅チーム医療栄養管理研究会 記録

日時： 平成24年7月22日 PM 14:00～17:00

場所： 社会福祉法人 浴風会 認知症介護研究・研修東京センター3階

参加者： 会員28名、団体会員3社、非会員3名

内容：

### 1. 会長挨拶

### 2. 講演1 『ユニバーサルデザインフード 現状と今後の課題』

キューピー株式会社 東京支店 ヘルスケア営業課  
大槻 利夫 様

内容：①ユニバーサルデザインフードの歴史  
②在宅で認められてきたユニバーサルデザインフード  
③他の咀嚼・嚥下食と物性区分

### 3. 講演2 『ユニバーサルデザインフード 活用の実際』

木下皮フ科クリニック 地域栄養サポート自由が丘

米山 久美子 様

内容：在宅療養の症例(肺炎で入院→経口摂取不可との医師の判断  
→胃ろう造設→在宅療養開始→経口摂取)からみるユニバーサルデザイン  
フードの活用の実際と効果について

### 4. 商品案内・展示

- ①株式会社 三和化学研究所
- ②株式会社 大塚製薬工場

### 5. グループワーク

職場(在宅・病院・施設)におけるユニバーサルデザイン、その他の咀嚼・嚥下食の区分(嚥下ピラミッドなど)の捉え方と活用方法やどの製品をどのような状況で使用しているか等、具体的に対象者とその用途について情報交換をしました。

#### ①職場(在宅・病院・施設)におけるユニバーサルデザインフード、嚥下ピラミッド等咀嚼・嚥下食の区分についての捉え方と活用について

- ・UDF は在宅向けとして、ピラミッドは微妙な固さを話す時に利用する。
- ・UDF・嚥下ピラミッドはその成り立ちが異なる、利用者に合わせて活用する。
- ・在宅ではなかなか使いこなせていない。
- ・ある程度食べられる(UDF)、医療的に心配な部分がある(嚥下ピラミッド)。
- ・病院から在宅、病院から薦められた商品を利用。安全、安心を感じてもらえる。

#### ②どのような商品をどのような時(場面・状況)で使用しているか

- ・胃ろう→アイソニックゼリー
- ・栄養量アップ、食形態変更時、またレパトリー増やしたい時はサンプルを利用する。
- ・食べてくれるもの、咳こみがないなどで判断する。
- ・デイサービスへの持ち込みで使用、施設では行事・補助食品として使用する。

#### ③使用しているお薦めの商品は具体的に何ですか

- ・チキンライス、カレー、煮物、おじや、メディミルスープ
- ・水分関連では、イオンサポート、OS-1 ゼリー、アイソニックゼリー



④市販食品の選択のポイントは何ですか

- ・値段、味、ブランド力
- ・価格、味、食べてくれるもの、ゼリーは溶けるので危険。
- ・値段(施設のおやつ予算は約 60 円)、値段が高いためエンシュア等と組み合わせて使用。
- ・ペースト状のものは喉にはりつく、つるんとしたものは飲み込みやすい。
- ・交互嚥下をすること自体、嚥下状態からすると良くない。つるりとしたものばかりだと、嚥下機能が低下する。

⑤利用者に人気の商品は何ですか

- ・りんご、バナナなどの味、コーンスープなど塩味のあるもの、かぼちゃ、あんこもの、肉じゃがなど。
- ・やわらかごはん、おじや、りんごのペースト、ベビーフード(りんご)。
- ・脳梗塞回復期:うらごし人参、かぼちゃ、コーン、鶏肉。

⑥療養病院や老健施設、在宅など、財源が無く困っている患者さんに対して皆さんは実際にどのように対応しているでしょうか

- ・サンプルの提供をする。
- ・できるだけ安い商品の紹介をする。
- ・食品の利用にプラスとしての商品の利用を勧める。
- ・内容の充実を図りムダをなくす工夫をする。
- ・粉ミルクを活用する。
- ・ご家族は時間もないため自宅での加工は難しい。
- ・保険適応のエンシュア・ラコールを勧めるが続かない状況がある。
- ・チュッパチャップス1個で嚥下の問題が解決し、胃ろうから食事がとれるようになった。
- ・施設:ハーフ食にして食費の半額を補助食品にあてる。
- ・施設:ミキサー食等に対応(特別にはしていない)、職員が自腹で負担するケースもある。



6. 終了の挨拶

次回開催:10月28日(日)『在宅訪問栄養食事指導推進フォーラム』

場 所: アボットジャパン株式会社 三田オフィス 6階会議室

報告:第63回担当 影山・松元・吉野