

嚥下調整食のエネルギー充足率アップについて

法人・事業所名

カリヨン福祉会 特別養護老人ホーム カリヨンの郷

職種・発表者

管理栄養士／木村恵美

01 取り組んだ課題

ソフト食やミキサー食といわれる嚥下調整食のエネルギー量は常食と比較し半量程度とされている。実際当施設では嚥下調整食喫食者のうち90%の方に食事とは別に栄養補助食品を付加しており、喫食される入所者や食事介助を行う介助者の負担軽減が課題であった。

02 具体的な取り組み

職員による試作を実際に行い、食事に各社の栄養剤を添加することで味見た目の変化、テクスチャーがどのように変化するか比較した。そして実際の入所者の喫食量や栄養量がどのように改善するか比較した。

03 活動の成果と評価

嚥下調整食に対する栄養付加を令和6年3月～4月まで実施した。食事内に栄養剤を添加することにより食事のみで栄養が充足され栄養補助食品を付加する方の割合を約90%から30%に減らすことができた。また介助時間が延べ15分削減できたほか加水量を減らすことで嚥下調整食の風味の損失を抑えることができた。コスト面ではカップタイプの栄養補助食品から業務用パックタイプの製品に切り替えたことで金額ベースで約40%の商品購入費減額につながった。

04 今後の課題

比較した商品の3つの内ニュートリーコンクが最も栄養面でバランスが取れていた。しかしながら色味が茶色の製品である為シチューやクリーム煮などの見た目が白い献立は茶色に見え、見た目上の献立の区別がしづらくなってしまった。ミキサー食の風味は損なわないとはいえ、嚥下調整食喫食者は食欲不振の方が依然多い。食欲をそそる彩や風味の良い食事作りが今後の課題と考える。

※参考資料

ニュートリー：ニュートリーコンク2.5（選定商品）

キッセイ：マクトンパウダー

日清オイリオ：MCTオイル

嚥下調整食 のエネルギー 充足率アップ について

特別養護老人ホーム カリヨンの郷
管理栄養士
木村 恵美



社会福祉法人 カリヨン福祉会 カリヨンの郷

所在地：海部郡蟹江町 JR蟹江駅より徒歩5分



特別養護老人ホーム

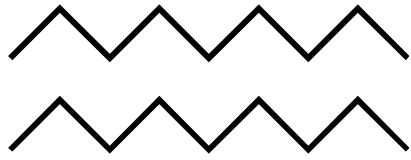
短期入所

軽費老人ホーム

デイサービス

包括支援センター

居宅介護支援事業所



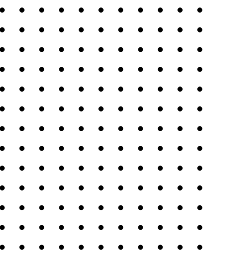
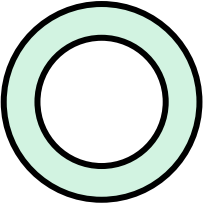
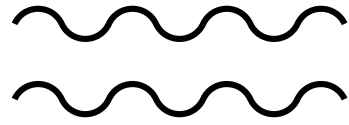
議題

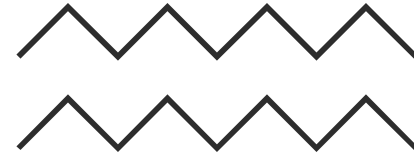
- ①食形態の変化が招く栄養状態の変化
- ②加水による物性調整が嚥下食の栄養価に与える影響
- ③嚥下調整食喫食者に対する栄養付加の現状
- ④栄養補助食品の変更による介護業務の時間短縮

導入

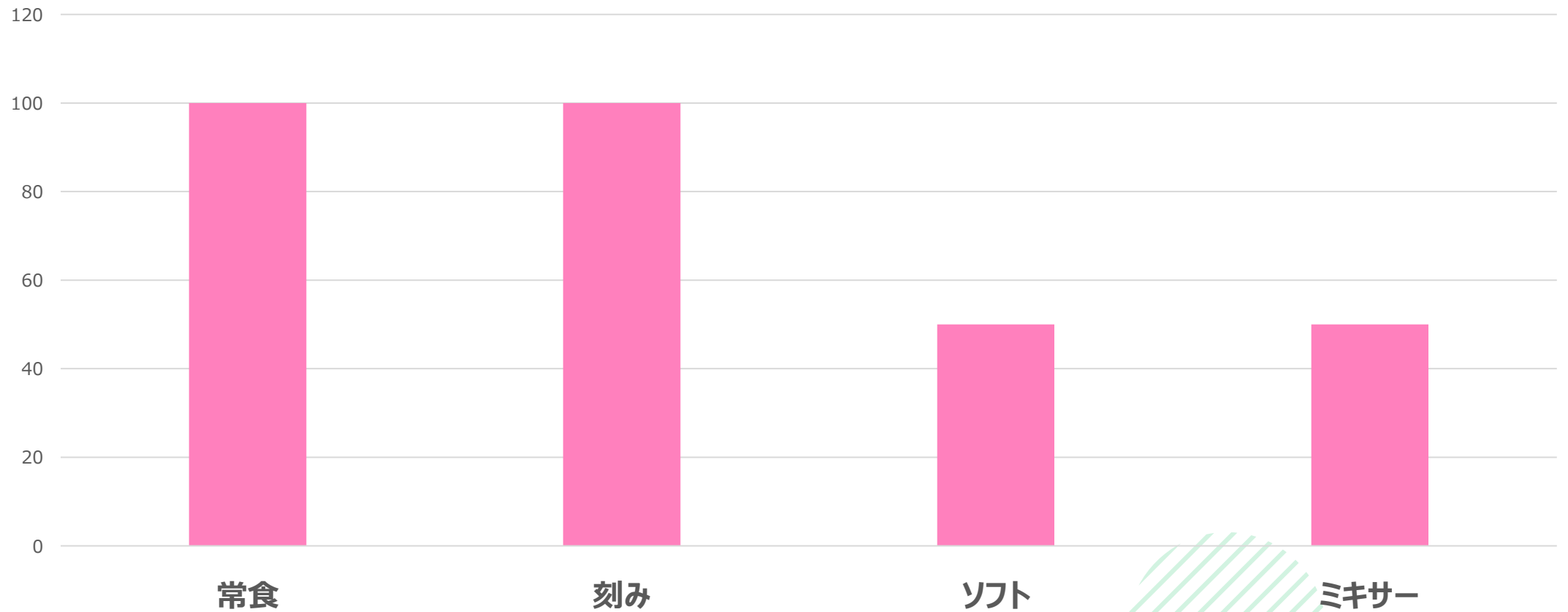
令和6年の介護業務における介護保険改定により施設における栄養ケア実施が必須となってきております。管理栄養士の配置基準も増員され、より入所者に対してきめ細やかな対応、必要量の提供が求められてきているのが実情です。

早期介入の栄養ケアマネジメントについて栄養補助食品を提供することが多々ありましたがその中で介護職にも、入所者様にも負担の少ない方法を今回提案させていただきます。





高齢者における食事の形態のエネルギー充足率



ミキサー・ソフトの 加水による栄養価率

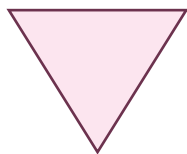


	メニュー	加水量	食材量/名	食数	食材全体量	食材エネルギー比
2月10日	さばの塩焼き	800g	70g	15食	1050g	20%
2月11日	鶏肉の照り焼き	450g	90g	15食	1350g	70%
2月12日	千草焼き	540g	90g	15食	1350g	60%
	チキンのバジル焼き	600g	80g	15食	1200g	50%

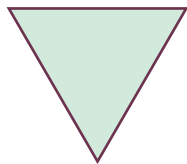


常食の60%の食材使用量(栄養価)

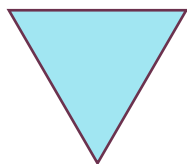
加水による物性調整が嚥下食
の栄養価に与える経緯。



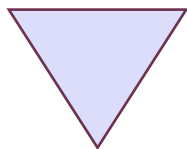
加水してミキサーにかける



仕上がり量が多くなる



盛り付け量を減らす



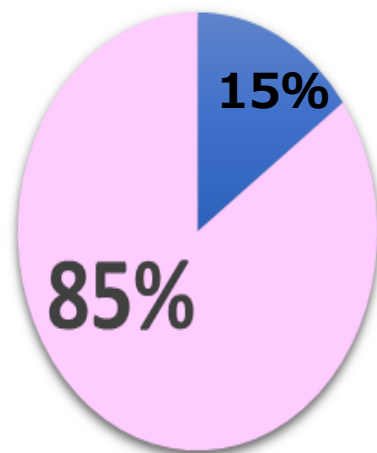
提供栄養価が下がる



嚥下食喫食者に対する 栄養付加の現状



2F 嚥下調整食の栄養剤付加率



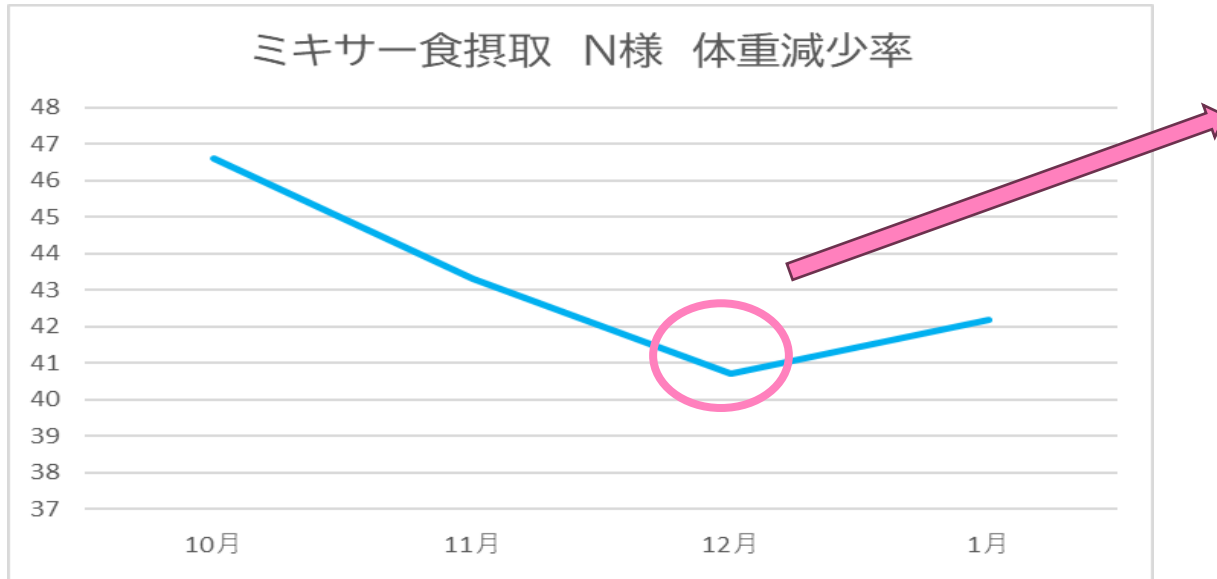
■付加なし ■付加あり

3F 嚥下調整食の栄養剤付加率



■付加なし ■付加あり

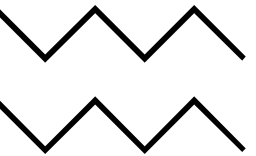
栄養補助食品を付加していない嚥下調整食喫食者の 身体機能変化



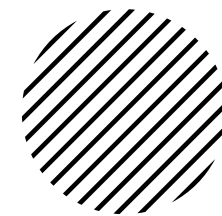
入所3か月経過にて体重減少率-13%

12月15日より180kcal付加にて4%増加





食事への組み込み方（食事に混ぜる）



現状はこの2種で
対応

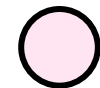
ニュートリーコンク

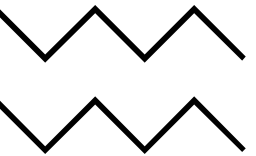
マクトンパウダー

MCTオイル

粉飴・たんぱくアップヘルパー

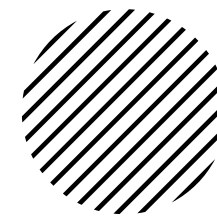
粉飴15g、たんぱくupヘルパー12g/日
エネルギー：103kcal
たんぱく質：11.2g 付加。





商品別栄養成分

1日300kcal
付加として算定



	1g当たり エネルギー (kcal)	1g当たり たんぱく質 (g)	1g当たり 脂質 (g)	1g当たり 炭水化物 (g)	1回当たりの 付加量	1日当たりの 付加量
ニュートリーコンク	2.5kcal	0g	0g	0.4g	40g	120g
マクトンパウダー	7.9kcal	0g	0.8g	0.2g	13g	38g
MCTオイル	8kcal	0g	1g	0g	13g	38g

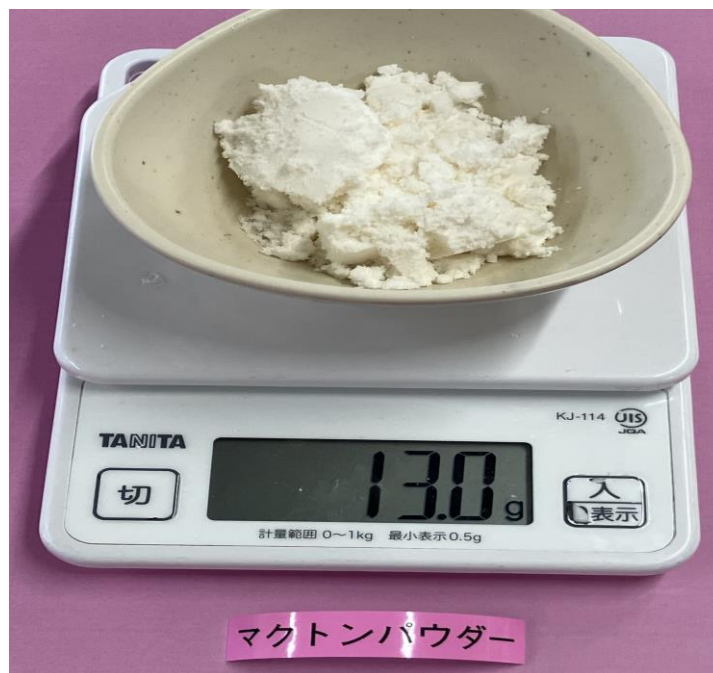
1回量提示



ニュートリーコンク1回量



マクトンパウダー1回量







MCTオイル1回量



各栄養剤の変化 (ミキサー食に添加し比較)



	出来上がり	味の変化	白濁	苦味等の出現	テクスチャー
添加なし (加水あり)		なし (加水したため味 がかなり薄い)	なし	なし	○
ニュートリーコンク		◎	なし	なし	○
マクトンパウダー (加水あり)		△	なし	なし	△
MCTオイル (加水あり)		△	なし	なし	△

介護業務時間の時短



● 捕食としてゼリー付加

- 準備時間 **10分**
→夜勤者が平均20名分の栄養補助食品を準備
- 食事以外の介助時間 **5分**
→84gゼリー1個をティースプーン1杯5gを17回繰り返す（1口20秒とする）

● 食事の中に入れ込む

- 準備時間 **なし**
- 食事以外の介助時間 **なし**
→食事のみの介助時間



嚥下調整食喫食者への栄養補助食品使用 金額（現状）と食事内に入れた際の比較



	1日	1か月
R6.1月の1名当たりの平均 栄養補助食品使用金額	244円	7,320円
ニュートリーコンク使用の 場合（1名分）	161円	4,830円
マクトンパウダー使用の場合 （1名分）	347円	5,550円
MCTオイル使用の場合 （1名分）	185円	8,400円





今後の課題



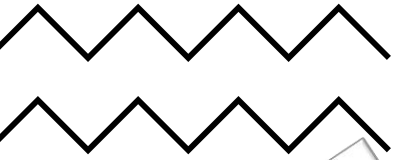
色味が茶色の製品である為、見た目上の
区別がつかない。



献立：鮭の照り焼き

食欲のそそる彩りよい美味しい食事作りが
今後も必要。





ご清聴
ありがとうございます
ごぞいませ



カリヨンの郷 マスコットキャラクター ベルちゃん