

○モデル実施

きたにし栄養サマリー案を用いて8施設間でモデル実施を行い、結果を踏まえて改善を行った(7月～8月)。

○関係職種等との連携

地域での食の現状を把握するため、配食サービスを行う施設や地域包括支援センター等にヒアリングを行うとともに、介護支援専門員、保健師、訪問管理栄養士等関係職種による講演会を開催し、交流の機会を設けた(1月17日)。

○手引書の作成

きたにし栄養サマリーがより多くの施設で活用されるよう、「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)栄養サマリー作成の手引き」(図6参照)を作成した(2月)。

○活用説明会の開催

きたにし栄養サマリーを周知するため、圏域内の病院、高齢者施設、社会福祉施設、市及び地域活動栄養士等を対象に活用説明会を開催した(2月28日)。説明会では、高齢者施設栄養士連絡会の代表が講師となり、きたにし栄養サマリーの送り手、受け手になった場合を想定し、「作成の手引き」をもとに、様式への記入方法、活用例等について説明を行った。

参加者からは、「こういうツールを待っていた。」「利用者のために、すぐ活用したい。」「ツールがあることによって、地域の連携が具体的なものになる。」「高齢者施設や医療機関だけではなく、在宅に戻る人にも活用できないか。」など導入に関する意欲的な発言が聞かれ、活用方法や専門職としての心構え等についても様々な提案がなされた。

【図4】地域包括支援センター長による講演



施設の取組状況

ア 「高齢者食形態基準に関する調査」

【実施時期】平成24年6月【対象】圏域内高齢者施設58施設【回答数】54施設(回答率93.1%)

【結果】「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)を知っていますか」

→「知っている」41施設、「知らない」13施設、無回答4施設

「基準を活用したいですか」

→「活用している」4施設、「活用したい」31施設、「活用しない」7施設、無回答16施設

イ 「きたにし栄養サマリー活用報告会 参加者アンケート」

【実施時期】平成25年2月【対象】報告会参加者41名【回収数】40名(回収率98.0%)

【結果】「参考になった」39名 「あまり参考にならなかった」1名

今後の取組

これらの取組によって、施設・病院間等での情報共有を図ってきたが、今後は在宅療養者にも対象を広げ、在宅療養を支える関係職種間での情報共有についても取り組んでいく。

【図5】東京都北多摩西部保健医療圏
高齢者食形態基準（2012年版）栄養サマリー

東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)栄養サマリー 【取扱注意】

■基本情報 ■記入日 年 月 日

(ふりがな) 名前: 性別: 男 女 年齢: ()歳

病名及び既往歴

アレルギー: アレルギー 嗜好

身長・体重: ()cm ()kg (測定日:) Ab ()g/dl (測定日:)

■施設での食事状況

摂食・嚥下評価: 無 有(実施日:) 方法: () 結果: ()

誤嚥性肺炎: 無 有()

ムセ: 無 有()

水分・汁物の摂取: 無 有 水分・汁物の摂取の程度: 薄い 中間 濃い

食事姿勢: 経口 併用 経管 介助: 自立 見守り 一部介助 全介助

提供栄養量/日: エネルギ―()kcal たんぱく質()g 脂質()g 食塩()g

平均栄養摂取量: 主食()% 副食()% 水分摂取量()ml その他()

主 食: ご飯 軟飯 全粥 分粥 その他() 分量: ()g

副食 形 状: 常食 一口大 キザ()mm角 ペースト ムース ミキサー ゼリー

口 中の有無: 無 有()

付加食・補食 (栄養補助食品等): 無 有(口皿 スプーン カップ その他())

自 助 具: 無 有()

義 歯: 無 有()

食事に関する加算: 無 有()

経 管: 濃厚流動食 名称: () 分量: () 栄養量: ()

特記事項

■「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)」による分類

食形態の名称	□常食	□やわらか食	□つぶせる食	□なめらか食
調理の状態	通常の食事	やわらかく調理したもの(箸やスプーンで切れるもの)	やわらかく調理したもの(歯ぐきでつぶせるもの)	ピューレ状ペースト状ミキサー食
内容	主に、誤嚥と嚥下のリスクが低い人が対象。	○咀嚼と嚥下のリスクを配慮して食材と調理方法を工夫した食事 ○柔らかい、パリッけにくい、粘りつきにくい状態のもの。箸で食べられるものも含む。ナイフは不用。 ○シチューなど、常食であってもこぼれにくいものもある。	○形はあるが、食塊形成や移動が困難で、嚥下しやすけず、嚥下しやすけいよう配慮されたもの(例: 鶏肉、魚、野菜等) ○素材そのものの外皮があっても、物性に配慮されたものも含まれる。 ○常食を細かくしたのものも含まれる。	○咀嚼は不要な状態のもの ○スプーンで食べられるもの ○口腔外でスプーンですくると、食塊状になる。

■記入者

施設名: () 電話: () 職: () 氏名: ()

東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会

【図6】作成の手引き（全4ページ）

東京都北多摩西部保健医療圏高齢者「きたにし栄養サマリー」作成の手引き

「きたにし栄養サマリー」は、施設間の移動の際などに、関係者間で高齢者の食事や食形態に関する情報を共有することを目的とした連絡用ツールです。積極的に活用して、適切な栄養管理を継続させましょう。

「きたにし栄養サマリー」の使い方

「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準栄養サマリー」(通称「きたにし栄養サマリー」)には、入所者様の①基本情報、②施設での食事状況、③食形態の分類について、必要事項をお書きください。記載項目が多いので、必要部分のみお書きいただいても結構です。

なお、食形態の分類は、「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)」の中から選択してください。

【参考】食形態基準

多摩立川保健所の圏域では、「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)」(下表参照)により、統一した食形態基準を定めています。「きたにし栄養サマリー」において食形態の分類を選択するときは、この表を参考にしてください。

食形態の名称	常食	やわらか食	つぶせる食	なめらか食
調理の状態	通常の食事	やわらかく調理したもの(箸やスプーンで切れるもの)	やわらかく調理したもの(歯ぐきでつぶせるもの)	ピューレ状ペースト状ミキサー食
内容	主に、誤嚥と嚥下のリスクが低い人が対象。	○咀嚼と嚥下のリスクを配慮して食材と調理方法を工夫した食事 ○柔らかい、パリッけにくい、粘りつきにくい状態のもの。箸で食べられるものも含む。ナイフは不用。 ○シチューなど、常食であってもこぼれにくいものもある。	○形はあるが、食塊形成や移動が困難で、嚥下しやすけず、嚥下しやすけいよう配慮されたもの(例: 鶏肉、魚、野菜等) ○素材そのものの外皮があっても、物性に配慮されたものも含まれる。 ○常食を細かくしたのものも含まれる。	○咀嚼は不要な状態のもの ○スプーンで食べられるもの ○口腔外でスプーンですくると、食塊状になる。

東京都北多摩立川保健所/東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会

【参考】東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)

【図7】東京都北多摩西部保健医療圏
高齢者食形態基準（2012年版）

東京都北多摩西部保健医療圏
高齢者食形態基準(2012年版)

～施設・病院間の移動時など、食形態に関する情報提供の際にご活用ください～

食形態の名称	常食	やわらか食	つぶせる食	なめらか食
調理の状態	通常の食事	やわらかく調理したもの(箸やスプーンで切れるもの)	やわらかく調理したもの(歯ぐきでつぶせるもの)	ピューレ状ペースト状ミキサー食
内容	主に、誤嚥と嚥下のリスクが低い人が対象。	○咀嚼と嚥下のリスクを配慮して食材と調理方法を工夫した食事 ○柔らかい、パリッけにくい、粘りつきにくい状態のもの。箸で食べられるものも含む。ナイフは不用。 ○シチューなど、常食であってもこぼれにくいものもある。	○形はあるが、食塊形成や移動が困難で、嚥下しやすけず、嚥下しやすけいよう配慮されたもの(例: 鶏肉、魚、野菜等) ○素材そのものの外皮があっても、物性に配慮されたものも含まれる。 ○常食を細かくしたのものも含まれる。	○咀嚼は不要な状態のもの ○スプーンで食べられるもの ○口腔外でスプーンですくると、食塊状になる。

【参考】
日本食生活・嚥下リハビリテーション学会
高齢者施設での食形態基準を策定し、圏域内の共通化に取り組んでいます。

東京都北多摩立川保健所/東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会

統一基準の必要性

当圏域の高齢者施設では、施設独自の基準や名称で食形態を定めているため、同じ食形態の名称であっても、他の施設とは形態が異なる場合がほとんどである。このため、入所者が他の施設に移った場合、食事の継続性が保たず、また、誤嚥等にもつながる危険がある。このため、圏域内で統一の食形態基準を策定し、共有化を図ることとした。

基準の特徴

○多くの施設が活用できるよう、4段階の区分とした。
○食形態区分の「名称」や「調理の状態」がより明確になるよう、「内容」欄には平易な表現により関連する情報を記載した。

を記載した。

○施設で物性測定を行うことは難しいため、硬さ、凝集性、付着性等数値による表記は行わないこととした。(参考：日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食特別委員会 嚥下調整食試案)