

医療法人社団心和我 新八千代病院

# ゼリータイプの 栄養食品を活用した 嚥下障害患者の栄養管理

医療法人社団心和我 新八千代病院は、千葉県内の二次医療圏域における中核病院としての役割を担っており、廃用症候群や低栄養に伴う嚥下障害を抱えた患者様も数多く受け入れています。

これまで当病院では、嚥下障害のある患者様に濃厚流動食を提供する際、  
とろみ調整食品を用いた物性調整が行われてきました。

しかし、ゼリータイプの栄養食品を活用することで、一層の安全性の向上に繋がったといいます。

今回、その経緯や活用のメリットについてお話を伺いました。

医療法人社団心和我 新八千代病院

栄養科 大嶋 晶子 管理栄養士

歯科 日野多加美 歯科衛生士

リハビリテーション科 荒木 淳子 言語聴覚士



医療法人社団心和我 新八千代病院 摂食嚥下チームの皆さん

言語聴覚士の  
立場から

## ゼリータイプの栄養食品を採用した経緯

当院では重症症例を広く受け入れているため、患者様の中には低栄養と嚥下機能の低下を認める方がいらっしゃいます。従来、そうした患者様には**液体タイプの濃厚流動食をとろみ調整食品**で物性を調整した上で提供していました。しかし、**一定の物性に調整するのに苦慮**することも多く、ゼリータイプの栄養食品を採用するに至りました。

とろみの状態が  
安定しない



管理栄養士の  
立場から

## 対象となる患者様と判断基準

ゼリータイプの栄養食品の**対象となるのは嚥下機能が低下し、食事量の減少を認める患者様です**。脳血管疾患などの既往がある方が多いのですが、嚥下障害の原因としては、むしろ廃用症候群や低栄養に伴う筋力低下、嚥下反射の遅延が疑われるケースの方が多くのように思われます。

嚥下機能に関しては嚥下内視鏡検査 (Videoendoscopic Evaluation Swallowing : VE) などを用いて評価し、**「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013(とろみ)」の「中間のとろみ」以上の物性調整が必要な場合にゼリータイプの栄養食品を選択**します。また、急性期病院から転院して来られる段階で、水分摂取時の物性調整が必要であることが分かっている患者様に関しては、最初からゼリータイプの栄養食品を勧めています。

一方、食事量の減少に関しては、認知症に伴う食思低下などを背景に認めるケースも多く、ペースト食を拒否されたり、経鼻経管栄養を試みても自己抜去されることがあります。そうした患者様でも補助食品だけはしっかりと召し上がる場合が多いため、ゼリータイプの栄養食品を用いることで、効率的かつバランスの良い栄養摂取に役立てています。

### POINT 1

言語聴覚士の立場から 荒木淳子 ● 言語聴覚士

とろみ調整食品で濃厚流動食の物性調整を行う際、添加量や攪拌時間、静置時間だけでなく、濃厚流動食の種類や温度なども調整後の物性に大きく影響する点に注意を要します。マンパワーに限られる中、マニュアルを作成してもそれを遵守するのは容易ではなく、ゼリータイプの栄養食品が導入された意義は大きいと考えます。特に、**当院で採用している製品は凝集性に優れており、咀嚼や食塊形成の訓練にも積極的に活用**されています。

食べたいけど  
食べられない…



### POINT 2

管理栄養士の立場から 大嶋晶子 ● 管理栄養士

標準的な濃厚流動食と栄養組成が近く、少量かつ高エネルギーなので、**食思や耐久性の低下が見られる嚥下障害のある患者様などに「これ(ゼリータイプの栄養食品)から召し上がってください」といって提供することが多いです**。栄養摂取により全身状態が回復してくれば、食形態など、次のステップに移ることができるので、患者様ご自身のモチベーションの維持・向上に繋がっているように感じます。

2通りの  
方法で提供

## 提供方法

当院で採用しているゼリータイプの栄養食品は、容器がスパウト付きパウチになっており、口で吸い込む力や容器を握る力を加減することで一口量を調節できるようになっています。このため、**自分で召し上がれる患者様には容器のまま提供**しています(写真①)。

一方、廃用症候群などにより**口腔周辺の筋力や握力が低下している患者様には、一旦小鉢に移し替えてケアスプーンで提供**します(写真②)。リキャップでき、持ち運びもしやすいため、一度に全量摂取できない場合には、再栓のうえ冷蔵庫で保管しています。

1日に  
4種類の味を  
ローテーション

## 味のバリエーション

味のバリエーションが8種類あるので、朝昼夕の食事とおやつも含め、**1日に4種類の味をローテーション**するようにしています。比較的さっぱりした味なので患者様にも受け入れられやすく、現在までのところ、味に飽きて提供を中止したという声は聞かれません。

① 容器のまま提供



② 小鉢に移し替えて提供



ドラッグストアでも  
取り扱い

## 病院から在宅まで

在宅では、患者様の経済的負担に配慮して、液体タイプの医薬品経腸栄養剤が処方されるケースもしばしば見受けられます。しかし、嚥下機能が低下している患者様の場合には、とろみ調整食品による物性調整が必要となります。

当院でも、患者様の退院時にとろみ調整食品の使用方法について指導を行うことがありますが、老老介護のご家庭などでは、物性を毎日適切に調整することが困難なケースが多く見受けられます。そこで、院内で提供しているゼリータイプの栄養食品は**ドラッグストアや通信販売でも購入できることをお伝えしています**。誤嚥性肺炎を起こして入退院を繰り返すリスクを考えれば、長期的には患者様やご家族にとっての大きなメリットになるのではと考えます。



## 嚥下内視鏡画像による物性評価

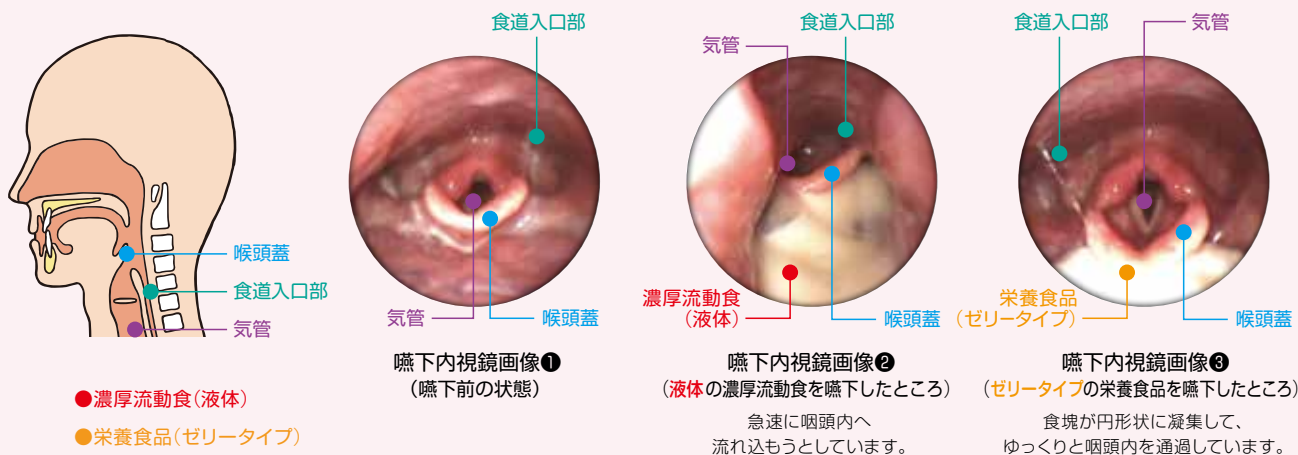
POINT 3

歯科衛生士の立場から 日野多加美 ● 歯科衛生士

食物が食道に送られる際の嚥下運動の中には、喉頭蓋が倒れて気道に蓋をする動きがあります。通常、この反射運動は瞬時に行われますが、嚥下機能が低下するにつれて次第に遅れが生じてきます。特に液体は咽頭に流れ込むスピードが速いため、嚥下反射が間に合わず、誤嚥リスクが高くなります。

今回、嚥下内視鏡画像を用いて物性評価を行った結果、ゼリータイプの栄養食品は液体の濃厚流動食に比べて嚥下適性に優れていることが客観的に示されました。

プリンやゼリータイプの栄養補助食品の中にも、物性が硬かったり、口腔内でまとまりにくいものがあります。そういった食品を口腔機能の低下した患者様に提供すると、舌で押しつぶせずに丸呑みしてしまい、窒息リスクが高まります。当院で採用したゼリータイプの栄養食品は、ある程度の凝集性を保ちつつスムーズに咽頭まで送り込まれるので、安全に摂取できると考えています。



嚥下内視鏡画像：新八千代病院 提供

## まとめ

- 1 物性調整の手間がかからない** あらかじめ物性調整済みなので、必要な時にすぐに提供でき、作業負担も軽減できる。
- 2 安全な栄養補給をサポート** 均一な物性に調整されており、凝集性にも優れているので、安心して提供できる。
- 3 利便性に優れた容器** リキャップできるので持ち運びやすく、様々な提供の仕方にも対応できる。
- 4 ドラッグストアなどで購入可能** 物性調整が不要なため、老老介護のご家庭などにも安心して勧めることができる。