

医療法人財団厚生協会
東京足立病院



MENU

(嚥下調整食コード3相当)

- とうもろこし粥 165g
- 里芋のスープ 90g
- 蒸し鶏の中華風ソースかけ 70g
- 白菜とツナの和え物 40g
- 鯛みそ 5g
- 明治メイバランス ソフトJelly 125mL (200kcal)

(約290kcal)

1食あたり エネルギー：約490kcal
たんぱく質：約17g

- ◆ 上記メニューは嚥下機能が低下した高齢の患者さん等に提供している献立例。
- ◆ 若年の患者さんで食事摂取量の低下を認める場合には、常食に明治メイバランス Mini カップ等の栄養補助食品を個人の嗜好に応じて追加。

基本データ

【対象者】 食事摂取量の低下を認める方、嚥下機能が低下した方

◆ 対象者数：
約30人。その他、併設の介護老人保健施設「足立老人ケアセンター」においても10人ほどに提供。

◆ 主な基礎疾患：
認知症、うつ病、統合失調症、アルコール依存症など

◆ 不足分の栄養の補充方法：
《エネルギーとたんぱく質》
嗜好や嚥下機能に合わせて栄養補助食品を活用している。また、メニューによって温泉卵や乳製品、アイスなど少量で栄養を付加できる食材を使用。
《ナトリウム》
食事量の減少に伴い食塩の摂取量が相対的に減少するため、梅干しや卵豆腐等で適宜補充。

1日の栄養摂取量

	普通食*	食事量の調整後
エネルギー (kcal/日)	800	1400
たんぱく質 (g/日)	30	53
水分 (mL/日)	1000	1300

*：表内の普通食の数値は喫食率5割の場合

Point! 栄養補助食品の活用により、栄養の充足と同時に食事に対する心理的な負担を軽減

盛付け

盛付ける器のサイズや色味を工夫し、**見た目のボリューム感**や**識別性**に配慮する。
例) 食事量が少ない方には普通食の方よりも小さめの器を使用。色の白い食品(お粥等)は白い器に盛付けない。

献立

摂取できている量に応じて、食事量を**“食べられる量”**に調整し、不足する栄養は栄養補助食品で補う。

補助食品

明治メイバランス ソフトJellyは**嚥下機能が低下した方**にも使用できることから重宝している。
また近隣のドラッグストアでも購入できることから、**退院後の栄養状態の維持**にも貢献している。

ヒトコ
コメント

患者さんの状態に合わせて献立の内容や量、盛付け方などを
適宜調整しながら、**栄養状態の維持・改善**につなげられるよう、
努力しています。

栄養科 科長
小川紀明 管理栄養士

