栄養情報提供書（在宅用）

取扱注意

※この情報は当院、当施設に入院、利用中に提供していた食事内容の情報です。服薬等の情報については、診療情報提供書等でご確認ください。

記入日　　　　　　年　　月　　日

所属名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　管理栄養士・栄養士名

連絡先　　　　　　　　電話　　　(　　)　　　　　(内線)

　この栄養情報提供書は、在宅における食事介助を行う際の参考とするため、利用者が施設・病院にいた際の身体状況及び食事の提供状況について記載しています。食事介助を行うご家族や訪問介護員等に情報提供いただき、利用者の適切な食形態での提供をお願いいたします。

1　当施設での身体状況等把握状況について

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 氏名 | ふりがな | 生年月日 | 　　　年　　　月　　　日　（　　　歳） |
| 　　　　　　　　　　　　　　　様（性別：　男　・　女　） |
| 身体状況 | ○身長：　　　　　　cm　　　 測定日：　　　　年　　　　月　　　　日 |
| ○体重：　　　　　　kg　　　 測定日：　　　　年　　　　月　　　　日 |
| ○BMI：　　　　　　 |
| 既往歴等 | 疾患・既往歴・要介護・認知症・褥瘡など　　　＊□　誤嚥性肺炎の既往 |

2　当施設での食事の提供状況について　※裏面に「学会分類2013」について説明がありますので、御確認ください。

|  |  |
| --- | --- |
| 提供栄養量 | エネルギー　　　　　　kcal/日 |
| 栄養補給法 | □経口【□一般食　　□治療食（　　　　　　　　　）】 |
| □経管【□経鼻栄養　□胃瘻】 |
| 品名　(　　　　　　　　　　　)　　容量（　　　　）ml×（　　　）回 |
| 食物アレルギー | □無　□有（内容：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 禁止食品 | □無　□有（内容：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 好きな食べ物 | 内容： | 嫌いな食べ物 | 内容： |
| （□無 ・ □有） | （□無 ・ □有） |
| 食事形態 | 主食 | 形態：□米飯　□全粥　□(　　　　)粥　□その他(　　　　　) |
| 提供量：（　　　　）g　 |
| とろみ：□不要　　　　□必要（とろみ剤名称：　　　　　　　）　 |
| 学会分類2013　　□0j　　□0t　　□1j　　□2-1　　□2-2　　□3　　□4 |
| 副食 | 形態：□加工なし　□きざみ　□ペースト状　□その他（　　　） |
| 大きさ：□2～3cm角　□1～1.5cm角　□0.5cm角　□その他（　　　　　　） |
| とろみ：□不要　　　　□必要（とろみ剤名称：　　　　　　　）　 |
| 学会分類2013　　□0j　　□0t　　□1j　　□2-1　　□2-2　　□3　　□4 |
| 水分 | とろみ　□不要 □必要（強さ：□薄い　□中間　□濃い） |
| とろみ剤名称（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| ≪食事に関して気を付けてほしいこと≫　※咀嚼嚥下について、食事姿勢について　等□　栄養補助食品の使用有　品名（　　　　　　　　　　　　　　　）提供量（　　　　　　　　　　） |

ご不明な事項については、上記連絡先に直接ご連絡いただければ幸いです。よろしくお願い致します。

東京都西多摩保健所　作成（協力：東京都西多摩保健所特定給食施設協議会）

≪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について≫

　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（以下「学会分類2013」とする）は、摂食嚥下機能が低下した方に適切な食形態で食事が提供されるよう、2013年に日本摂食嚥下リハビリテーション学会が公表しました。

国内の病院・施設・在宅医療及び福祉関係者が共通で使用できることを目的とし、「食事」及び「とろみ」について段階分類を示しています。

≪食事について≫

≪とろみについて≫



◎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

https://www.jsdr.or.jp/doc/classification2013.html

※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については早見表も掲載されていますが、解説文を熟読したうえで活用することを目的としています。

嚥下訓練食の位置づけ。

離水に配慮したゼリー、

プリン、ムース状のもの。



ピューレ、ペースト、ミキサー食

（均質なもの）

スプーンですくって食べる。

ピューレ、ペースト、ミキサー食

（不均質なものを含む）

スプーンですくって食べる。

形はあるが、押しつぶしが容易。

多量の離水が無い。

ばらけにくい、貼りつきない。

箸で切れるやわらかさ。

ｊ：ゼリー　　ｔ：とろみ