

## 演題名「食形態の統一について」

### ～各施設の特徴を活かしながら～

都道府県：東北ブロック

会員施設名：東北ブロック身体障害者施設協議会

発表者氏名：佐藤明子 小幡真弓 赤間有希子

#### I. 研究目的

入所者の高齢化や重度化に伴い、食形態に配慮が必要な場合が増えている。また、入退院時等、病院と連携をする場面も多くなっている。しかし、連携には適切な情報交換が必要となるが、施設毎に提供できる食形態や名称に違いがあり、情報の共有に苦慮しているとの声を聞くことが多い。そこで、食形態の共通言語と定義を作成することを目的に、食形態の実態を把握することにした。

#### II. 研究方法

東北ブロック身体障害者施設協議会の会員施設に、食形態に関する質問票をメールで配信し回答を得た。質問票は、想定される 12 種類の食形態の写真と形態の説明、調理方法を記載し、それぞれの食形態の有無、有りの場合、施設での名称、その形態を提供する対象者像を答えて頂いた。併せて「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」を知っているか、活用しているかを質問した。

#### III. 研究結果

対象施設 52 施設のうち、49 施設から回答を得た。

12 種類に分類した食形態の有無と名称では、名称は同じでも形態の分類に違いがみられた。例えば「刻み食」と「ソフト食」の名称は形態分類の 6 か所に使われており、調理をフードプロセッサーにかけ 0.5cm 未満にし、寒天やゼリー、コーンスターチ等で再形成した食事は「刻み食」「ミキサー食」と、使われている名称に違いがあった。また、12 種類の食形態のうち、スプーンでつぶせる硬さに調理した食事（軟菜食）を提供している施設は少なく、特別な調理方法を用いない食事（常食）を刻んで、咀嚼・嚥下障害者に提供している施設が多かった。

「日本摂食・リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013」は全員が「知っている」と回答しているが、活用している施設は少なかった。

対象者の状態像と食形態の関連性について、咀嚼・嚥下の難易度が高まるにつれ相違点が多く見られた事も、本研究に於いて重要な結果を得られ今後への課題となると思われる。

#### IV. 分析・考察

結果から、名称だけで情報を共有することは困難である為、共通言語と定義の作成が必須である。病院や施設等と連携を図るためには、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の分類も含めた共通言語と定義を作成していく必要がある。

また、対象者の状態像の回答から、嚥下や咀嚼に問題を抱えている方への食事が必要となっていることが伺えた事に対して、軟菜食を含め、食形態の充実に向けて、東北ブロックで取り組んでいきたいと考える。