法人内で提供する食事の
食形態と名称の統一に向けての取り組み

社会福祉法人　京福会

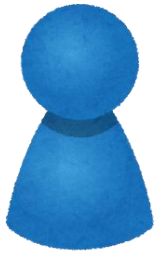
〇平山めぐみ　渡邊学　亀田優子　小泉友香理
津田泉　黒川瞳　室井かおる

▶はじめに

- **社会福祉法人京福会調理部　管理栄養士・栄養士配属施設**

1. 特別養護老人ホーム寿山荘
2. 特別養護老人ホームほのぼの園
3. 特別養護老人ホーム寿山荘那須
4. 特別養護老人ホーム寿山荘ブランチさきたま
5. ケアハウスハッピーオーシャン
6. ケアタウン安暮里

- **毎年２月開催　調理部合同会議**



常務理事

「 京福会の中で食形態の統一が図られていないということが課題 」

▶ 食形態や名称の違いによる問題

利用者様（法人内２施設ショートステイ利用）

「あそこでは普通の食事（きざみ食）を食べていたのにここでは何の料理かわからない食事（ソフト食）をだされて食欲がなくなったよ。」

入居者様（特別養護老人ホーム）

「ここのおかずは固くて噛み切れないよ。」

生活相談員（特別養護老人ホーム）

「ここの施設にはきざみ食があるけどあそこの施設にはなぜきざみ食がないの？」

介護職員（特別養護老人ホーム）

「ソフト食なのにはじかみ生姜がついている！食べてしまったら大変だから取り除こう。」

委託業者（特別養護老人ホーム、ケアハウス）

「同じ法人でも食形態や名称が色々…。異動があったら、覚えるのが大変かも。」

管理栄養士（特別養護老人ホーム）

「ソフト食となめらか食同じように見えるけど何が違うのかな…？」

多方面で混乱や問題が生じていた…

▶ 目的

- 令和元年度法人事業計画・調理部合同目標

『食形態と名称の統一』

- 学会分類2013(食事)早見表

コード【1-8項】		名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力【1-10項】	他の分類との対応【1-7項】
0	j	嚥下訓練食	・凝集性・かたさに配 ライス状にすくうこと	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
	t		・凝集性・かたさに配 中間のとろみあるいは ちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	j	嚥	凝集性，かたさ，離 リー・プリン・ムース状	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー，ミキサー粥のゼリー　など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分4(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)
2	1	嚥下調整食	ト・ミキサー食など，均 べたつかず，まとまり って食べることが可能	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留，誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく，付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4
	2	嚥下調整食	ト・ミキサー食などで， まりやすいもので不 って食べることが可能		やや不均質(粒がある)でもやわらかく，離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4
3		嚥下調整食3	しつぶしが容易，食塊 易，咽頭でばらけず に配慮されたもの い	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいそれらの機能を賦活し)，かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥　など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4		嚥下調整食4	すさ・貼りつきやすさ 切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが，上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥　など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力　以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分2およびUDF区分1の一部

学会分類2013は，概説・総論
本表は学会分類2013(食事)
なお，本表中の【　】表示は，
*上記0eの「中間のとろみ・濃
本表に該当する食事におい
ただし，個別に水分の嚥下
他の分類との対応について

学会分類2013(とろみ)から成り，それぞれの分類には早見表を作成した．
用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい．
会分類2013(とろみ)を参照されたい．
則とろみを付ける．【1-9項】
不要と判断された場合には，その原則は解除できる．
性や相互の対応が完全に一致するわけではない．【1-7項】

出典：日本摂食嚥下リハビリテーション学会

▶ 方法

- 『食形態と名称の統一』に向けての取り組み

(1) 調理部会議を開催

・第1回平成31年4月　・第2回令和元年7月　・第3回令和元年10月

(2) 各施設の意思統一・課題の整理

・令和元年6月～10月

(3) 調理部合同学習会を開催

・第1回令和元年6月　・第2回令和2年1月

(4) 委託業者との情報共有

・令和元年7月

(5) 協力病院管理栄養士との情報共有

・令和元年7月

(6) 京福会、協力病院、委託業者合同勉強会を開催

・令和元年10月

▶結果

□平成31年4月23日　第1回調理部会議

・各施設で提供している主食と副食の学会分類2013コードと名称を確認。
・次回の集まりまでに【各施設で提供している食事の食形態一覧表】を作成することとなる。

-主食の名称-

学会分類コード	1j	2-1,2-2	3	4	外
寿山荘		粥ペースト		全粥/やわらかご飯	
ほのぼの園	ペースト粥			粥/軟飯	普通ご飯
寿山荘那須		ペースト		粥/軟飯	ごはん
ブランチさきたま		粥ペースト		全粥/やわらかご飯	ご飯
ケアハウス		全粥？		全粥	ご飯
安暮里	粥ゼリー	全粥	全粥、軟飯、ご飯	全粥、軟飯、ご飯	全粥、軟飯、ご飯

-副食の名称-

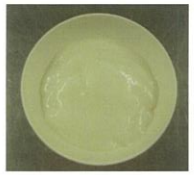
学会分類コード	1j	2-1,2-2	3	4	外
寿山荘	ゼリー	ペースト	なめらか/ソフト食	やわらか常食	
ほのぼの園		ペースト	ソフト	刻み	普通
寿山荘那須	ゼリー食	ペースト食		ソフト食	常食
ブランチさきたま	ゼリー	ペースト	なめらか/ソフト食	きざみ	やわらか常食
ケアハウス	ソフト食？/ペースト食？	ソフト食？/ペースト食？		きざみ	常食
安暮里	ゼリー食	ペースト食	ソフト食	一口大	常食

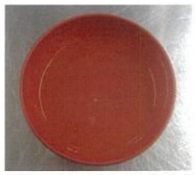
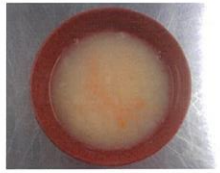
□令和元年6月20日　調理部合同学習会

・食品メーカーに講師を依頼し嚥下調整食学会分類2013（食事）についての講話とコード別の試食を行う。
・学習会終了後、【各施設で提供している食事の食形態一覧表】を確認。
・次回の集まりまでに各施設の課題の整理と【各施設で提供している食事の食形態一覧表№２】を作成することとなる。

【各施設で提供している食事の食形態一覧表】

主食形態一覧　　施設名：寿山荘

主食名称	弱ペースト ゼリー食の素(酵素入り)スペラカーゼライト使用	全粥	やわらかご飯	
				

汁物	味噌汁（具無し）　とろみ有り ネオハイトロミールNEXT使用 塩分制限：6g→1/2量　3g→味噌汁無し	味噌汁　とろみ無し 塩分制限：6g→1/2量　3g→味噌汁無し
		

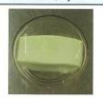
パン 市販のロールパン使用

食種名称	ゼリー食	ペースト食	なめらか食	ソフト食	やわらか常食
麺類提供		×	×	○ 焼きそばきざむ	○
パン提供		×	×	×	○ 食パン以外

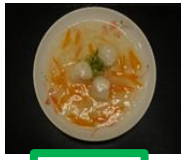
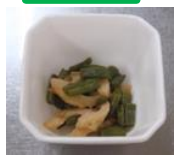
麺類
やきそば→菊地市郎商店焼きそば麺使用 ラーメン→菊地市郎商店生麺使用 うどん・そば・そうめん→乾麺使用

各施設食事形態一覧①　　施設名：寿山荘

※朝食について　朝食は、1名体制の為、コード2-1と2-2とコード3→ペースト食・なめらか食
コード外（きざみ・一部コード3）→ソフト食　コード4→やわらか常食　となります。

嚥下調整食学会分類		コード0j	コード0t	コード1j	コード2-1	コード2-2	コード3	コード外（きざみ・一部コード3）	コード4	コード外
食種名称				 ゼリー食						
主食	カレーライス（米の形態は個人により変更）				 ペースト食・なめらか食			 ソフト食	 やわらか常食	
主食	丼物				 ペースト食		 なめらか食		 ソフト食・やわらか常食	
主菜・魚	魚のおろし煮				 ペースト食		 なめらか食・ソフト食		 やわらか常食	
主菜・肉	鶏の甘酢炒め				 ペースト食		 なめらか食・ソフト食		 やわらか常食	
主菜・煮物	大根とつみれの煮物				 ペースト食		 なめらか食	 ソフト食	 やわらか常食	
主菜・焼物	ポテトのピカタ				 ペースト食		 なめらか食・ソフト食		 ソフト食・やわらか常食	

ー副食の食形態一覧表ー

嚥下調整食学会分類		コード1ｊ	コード2-1	コード2-2	コード３	きざみ・その他（コード３）	コード4	コード外
寿山荘	大根とつみれの煮物		ペースト食		なめらか食	ソフト食	やわらか常食	➡なめらか食 ➡やわらか常食
寿山荘	がんも煮付		ペースト食		なめらか食・ソフト食		やわらか常食	
ほのぼの園	さんまの塩焼き		ペースト食		ソフト食	きざみ食	普通	
寿山荘那須	つみれの煮物			ペースト食			 ソフト食	常食
ブランチさきたま	インゲンの炒め物		ペースト食		なめらか食・ソフト食	きざみ食	 やわらか常食	
ケアハウス	高野の煮物				ソフト	きざみ食		
安暮里	鶏照り焼き	ゼリー食			ソフト食			

食形態と名称がバラバラだった…

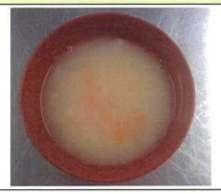
□令和元年7月8日　第2回調理部会議

・各施設の課題の整理を報告。
・【各施設で提供している食事の食形態一覧表№２】を確認。

【各施設で提供している食事の食形態一覧表№２】

主食形態一覧　　施設名：寿山荘

主食名称	弱ペースト(スペラカーゼライト・プラス添加) 1人分全粥(150g)におもゆ(25ml)を混ぜてミキサーにかける	全粥(スペラカーゼプラス添加) 米1合(150g)に対して水(900ml)　6倍	やわらかご飯(スペラカーゼプラス添加) 米1合(150g)に対して水(270ml)　1．8倍

汁物	味噌汁(具無し)　とろみ有り ネオハイトロミールNEXT使用 塩分制限：6g→1/2量　3g→味噌汁無し	味噌汁　とろみ無し 塩分制限：6g→1/2量　3g→味噌汁無し
		

パン
市販のロールパン使用

食種名称	ゼリー食	ペースト食	なめらか食	ソフト食	やわらか常食
麺類提供		×	×	○ 焼きそばきざむ	○
パン提供		×	×	×	○ 食パン以外

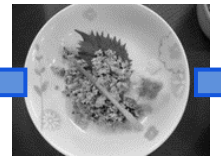
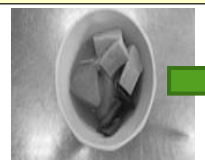
麺類
やきそば→菊地市郎商店焼きそば麺使用 ラーメン→菊地市郎商店生麺使用 うどん・そば・そうめん→乾麺使用

各施設食事形態一覧①　　施設名：寿山荘

※朝食について　朝食は、1名体制の為、コード2-1と2-2とコード3→ペースト食・なめらか食
コード外(きざみ・一部コード3)→ソフト食　コード4→やわらか常食　となります。

嚥下調整食学会分類		コード0j	コード0t	コード1j	コード2-1	コード2-2	コード3	コード外(きざみ・一部コード3)	コード4	コード外
食種名称				 ゼリー食						
主食	カレーライス(米の形態は個人により変更)				 ペースト食・なめらか食			 ソフト食	 やわらか常食	
主食	丼物				 ペースト食		 なめらか食		 ソフト食・やわらか常食	
主菜・魚	魚のおろし煮				 ペースト食		 なめらか食・ソフト食		 やわらか常食	
主菜・肉	鶏の甘酢炒め				 ペースト食		 なめらか食・ソフト食		 やわらか常食	
主菜・煮物	大根とつみれの煮物				 ペースト食		 なめらか食	 ソフト食	 やわらか常食	
主菜・焼物	ポテトのピカタ				 ペースト食		 なめらか食・ソフト食		 ソフト食・やわらか常食	

副食の食形態一覧表No.2

嚥下調整食学会分類		コード1ｊ	コード2-1	コード2-2	コード３	きざみ・その他（コード３）	コード4	コード外
寿山荘	大根とつみれの煮物		ペースト食		なめらか食	ソフト食	やわらか常食	
寿山荘	がんも煮付		ペースト食		~~なめらか食~~・ソフト食		やわらか常食	
ほのぼの園	さんまの塩焼き		ペースト食		ソフト食	 きざみ食	普通	
寿山荘那須	つみれの煮物			ペースト食			ソフト食	常食
ブランチさきたま	インゲンの炒め物		ペースト食		なめらか食・ソフト食	きざみ食	やわらか常食	
ケアハウス	高野の煮物				ソフト		きざみ	常食
安暮里	鶏照り焼き				ソフト食・ゼリー食			普通

● 新しい食形態と学会分類２０１３コード（案）について

-主食-

学会分類コード	2-1	4	4	外
種類	ペースト粥	全粥	軟飯	ごはん

-副食-

学会分類コード	1 j	2-1	3	4	外
種類	ゼリー食	ペースト食	ソフト食	やわらか常食	常食

□令和元年7月9日　新たな食形態と名称について

・11月1日より新たに統一した食形態と名称を使用することとなる。

□令和元年7月18日午前　協力病院管理栄養士との情報共有

・法人内各施設の現状と今後の京福会の食形態と名称について説明し情報の共有を行う。

□令和元年7月18日午後　委託業者との情報共有

・今後の食形態と名称と食事提供について説明し情報の共有を行う。

□令和元年7月10日～10月　各施設の意思統一・課題の整理

・各施設の多職種へ新しい食形態と名称についての説明と課題の整理。

－京福会食形態一覧－

主食の種類	ペースト粥	全粥	軟飯	ごはん
学会分類コード	2-1	4	4	外
寿山荘	○	○	○	○
ほのぼの園	○	○	○	○
寿山荘那須	○	○	○	○
ブランチさきたま	○	○	○	○
ケアハウス	○	○	―	○
安暮里	○	○	○	○

副食の種類	ペースト食	ソフト食	やわらか常食	常食
学会分類コード	2-1	3	4	外
寿山荘	○	○	○	―
ほのぼの園	○	○	○	―
寿山荘那須	○	○	○	○
ブランチさきたま	○	○	○	―
ケアハウス	○	○	○	○
安暮里	○	○	○	○

その他の種類	ゼリー食
学会分類コード	1ｊ
寿山荘	○
ほのぼの園	○
寿山荘那須	○
ブランチさきたま	○
ケアハウス	○
安暮里	○

□令和元年10月7日
京福会、協力病院、委託業者
「食形態と名称統一」に関する合同勉強会

・食品メーカーに講師を依頼し嚥下調整食学会分類2013に基づくコードの説明と試食、京福会調理部より今後進めていく食形態と名称の説明を行う。
試食について、コード別ときざみ食を用意し、実際に召し上がる方と同じような口腔内の状況で試食。
また、きざみ食のリスクについて実際の嚥下映像を交えながら説明を受ける。

□令和元年10月30日　第3回調理部会議

・ソフト食のうどんと味噌汁について各施設持ち寄り試食検討。
・各施設の進捗状況報告。

各施設のソフト食うどん

寿山荘

ブランチ

ほのぼの園

寿山荘那須

安暮里①

安暮里②

各施設のソフト食汁物

寿山荘

ブランチ

ほのぼの園

寿山荘那須

安暮里

ケアハウス

※ケアハウス　麺提供無し

□令和元年11月1日　新しい食形態と名称にて食事提供を開始

ー京福会食形態一覧ー

主食の種類	ペースト粥	全粥	軟飯	ごはん
学会分類コード	2-1	4	4	外

副食の種類	ペースト食	ソフト食	やわらか常食	常食
学会分類コード	2-1	3	4	外
鮭のムニエル タルタルソース				

その他の種類	ゼリー食
学会分類コード	1ｊ

その他、食事箋や栄養ケア・マネジメント様式等の食形態名称も変更。

□令和2年1月16日　調理部合同学習会

・ソフト食のラーメン、焼きそばについて各施設持ち寄り試食検討を行う。
・各施設の進捗状況を報告。

各施設のソフト食ラーメン

寿山荘

ブランチ

ほのぼの園

寿山荘那須

安暮里

ケアハウス

各施設のソフト食焼きそば

寿山荘

ブランチ

ほのぼの園

寿山荘那須

安暮里

ケアハウス

※ほのぼの園　焼きそば提供無し

▶食形態と名称の統一後について

利用者様（法人内２施設ショートステイ利用）

「どこの施設を利用しても同じ食事が出てくるようになって良かった。」

入居者様（特別養護老人ホーム）

「以前のおかずより柔らかくて食べやすいし飲み込めるよ。」

生活相談員（特別養護老人ホーム）

**「きざみ食が無くなることに不安でしたが常食からやわらか常食になり
きざみ食を食べている方も食べられているので良かった。」**

介護職員（特別養護老人ホーム）

**「ソフト食にはじかみ生姜が付かなくなって食べられないものは
もう付いてこないので安心。」**

委託業者（特別養護老人ホーム、ケアハウス）

**「食形態と名称が統一されてわかりやすくなり作業効率も良くなりました。
異動しても大丈夫です。」**

管理栄養士（特別養護老人ホーム）

**「学会分類２０１３を学びソフト食となめらか食をソフト食という一つの
食形態と名称にまとめることが出来ました。」**

多方面での混乱や問題が解決！

おわりに

現在のところは、特に大きな問題はなく食事提供を行えているが、これからも問題が上がれば調理部でその都度検討を行い、多職種と連携し利用者様・入居者様に安心安全で適切な美味しい食事を提供できるようにしていきたい。

ご清聴ありがとうございました