

気仙沼管内の給食施設における
食形態統一化へ向けた取組み
～気仙沼・南三陸 高齢者食形態マップについて～

気仙沼保健福祉事務所（気仙沼保健所）

○ 成人・高齢班 技師 ^{はんだ}飯田三紀子

被災地栄養対策職員 藤田真貴子

食形態マップとは

- 給食施設で提供している食事の形態を一目でみて理解できるように**一覧にしたもの**
- 名称と軟らかさやまとまりやすさなどの形態や、ミキサーにかける、ゲル化剤を添加し固めるなどの調理指標が記載されている
- 給食施設間の**共通言語の一覧表**として活用するもの

食形態統一化への取組みのきっかけ

以前から給食施設で言われていたこと…

食形態の名称が施設ごとに異なっている…
移動前の施設から指示のあった形態が移動先の施設にない場合もある…



平成25年度に「給食施設における食形態調査」を実施したところ…

- 病院及び福祉施設25施設中25施設の協力を得られた(協力率100%)
- 食形態の名称が多種多様に存在していた
主食:38種 副食(おかず):27種
- 嚥下障害のある人に適さない「きざみ」の状態を提供している給食施設があった
- 主食においては名称から想像できるものが多かったのに対し、副食においては同一の名称であっても実際の食形態、調理形状が異なっていた

同一名称でも
形態が
異なっている

ミキサーにかけゲル
化剤で固めたもの

ミキサー
食

塊がなくなめ
らかな状態

ミキサー
食

嚥下機能が低下して
いる方には適さない
「きざみ」での提供

ソフト食

嚥下状態が
悪い

ゼリー食

嚥下状態が
悪い

咀嚼力, 嚥下
力ともに低下
している方

きざみ食

もしかすると、こんなことが・・・？

この方に提供していたのはミキサー食です！

ミキサー食ですね！
承知しました！

施設A

? 施設B

ミキサー食は、食材をミキサーにかけてとろみをつけたもの

ミキサー食は、食材をミキサーにかけてゲル化剤で固めたもの

もしかすると、こんなことが・・・？

この方に提供していたのは嚥下食(ソフト食)です

施設A

口の中でまとまるし、飲み込みやすいなあ～

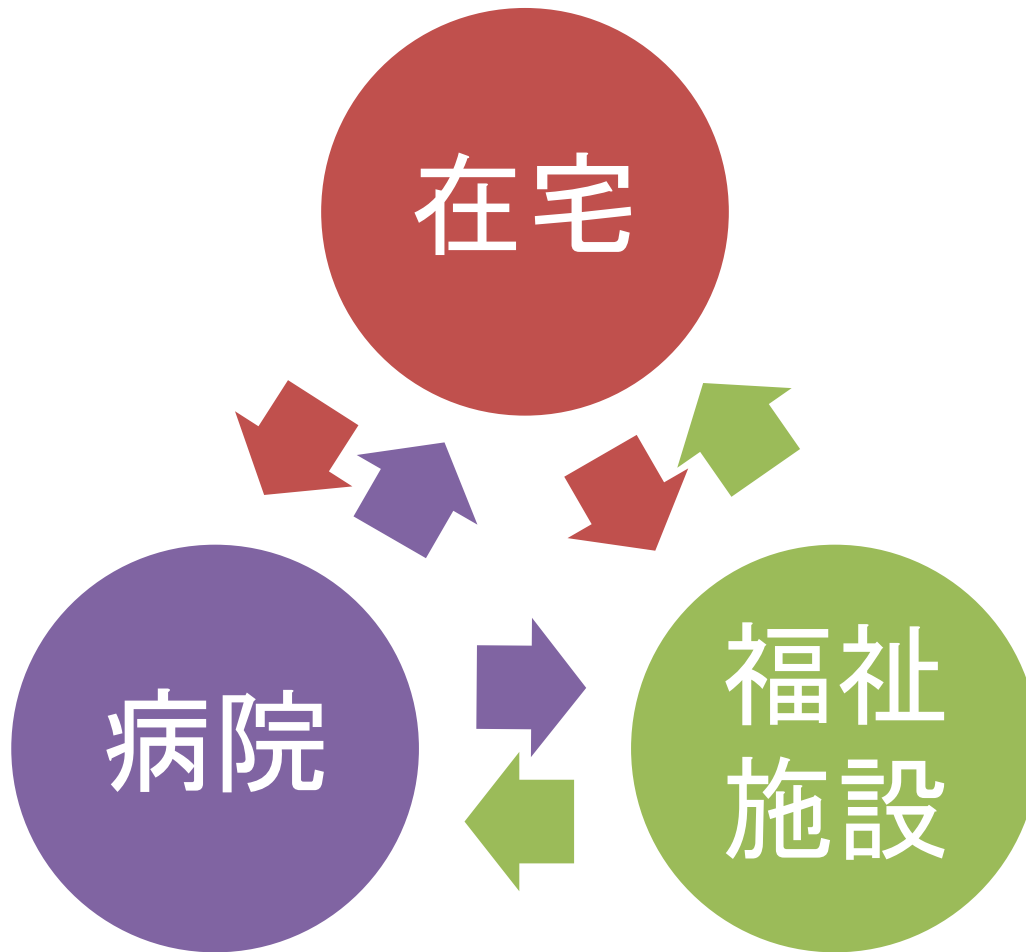
嚥下食(ソフト食)はうちの施設にはないなあ・・・
(きざみ食を提供?)

施設B

ポロポロしてて、口の中でまとまりづらいなあ
見た目も良くないから食欲がでないなあ・・・

入所者（患者）の
QOLの低下に
つながっていたかも
しれない・・・

食形態の統一化へ向けて



管理栄養士・栄養士の思い

どこで生活していても
ひとりひとりに適した
安全で美味しい食事の
支援をしていきたい

食形態の統一化をするために・・・

1. 検討会並びに実行委員会を立ち上げた
 2. 同一の名称であっても実際の食形態，調理形状が異なっていた**副食の食形態についてマップを作成**する（在宅への支援も視野にいれる）
 3. 作成にあたって必要と考えられる研修会を開催する（**「きざみ」**の誤嚥の危険性やその他の食形態について理解を深める）
- 当所としては，企画の調整や資料の事前準備などを行う

給食施設における食形態検討会及び 実行委員会の開催【平成26年度】

	開催日	内容	出席者
1	平成26年6月13日(金)	第1回実行委員会	実行委員7名
2	平成26年9月3日(水)	第1回食形態検討会	検討委員21施設, 23名
3	平成26年10月26日(金)	第2回実行委員会	実行委員6名
4	平成26年12月16日(水)	第2回食形態検討会 及び研修会	検討委員17施設, 18名
5	平成27年1月20日(火)	第3回食形態検討会 及び研修会	検討施設13施設, 14名 医師1名

→ ようやく完成!

気仙沼・南三陸 高齢者食形態マップが
完成しました

しかし、完成に
至るまで多くの壁
がありました…



壁その① 「きざみ」をどうする？

栄養士



施設ごとに状況が異なるから「きざみ」をなくすことは無理では？特に病院では「きざみ」は必要。
他職種の理解が得られるかどうか？
今まであった「きざみ」がなくなることへの不安がある..

- 「きざみ」は食塊形成しにくく、誤嚥の危険性があるので、あくまでも咀嚼を補助するための食形態であることを明記することを条件とし、矛盾を感じながらも当初の案ではマップに記載することに。

壁その②

評価指標や調理指標がわからない

- 当初の案の名称は施設でよく使用されていた名称を採用し記載
- 食形態を選ぶための評価指標を細かく設定

栄養士



それぞれの名称から形態のイメージがつかず違いがわからない・・・

「咀嚼機能」, 「嚥下機能」, 「義歯適合」などの指標や評価は専門ではないので難しい・・・

転機①

「気仙沼・南三陸『食べる』取組み研究会」 における活動報告

- 食形態統一化に向けた現在の取組み状況について報告してほしいとの依頼を受け、実行委員が対応。
(平成26年7月28日) 医師や歯科医師などが参加

参加していた医師



「きざみ」は残るんですね。なくならないんですか？

転機②

「気仙沼・南三陸地域在宅医療福祉推進委員会 在宅療養システム部会」における活動報告

- 同様に依頼を受け，実行委員が対応。（平成26年10月17日）

手間をかけて「きざみ」で誤嚥しては本末転倒では？

強制的に廃止し，標準化していかないと普及は難しい

分類や内容が細かいと挫折する

「きざみ」がない離乳食の形態を真似ると良いのでは？

個別ケースを盛り込みたいのはわかるが，例外は現場で個別対応としてはどうか

在宅へ普及を視野にいれるのであれば市販のものを目安があると良い



参加していた医師，看護師，ケアマネジャー等

食形態だけではなく、 栄養士の認識・意識の統一化！

1. 施設ごとに状況が異なるからこそ、食形態の統一化が必要であり、その手段として食形態マップを作成する
2. 食形態マップの対象は高齢者とする
3. 「きざみ」は入所者（患者）にとって誤嚥のリスクが高く、QOLの低下にもつながりかねない

ということを検討会や実行委員会のたびに
確認！



食形態だけではなく、 栄養士の認識・意識の統一化！

さらに、他職種からの助言をもらったことや
検討会に医師が参加したことで食形態の統一
化への期待が寄せられていることをメンバー
で共有した結果・・・

➤ 食形態統一化への一歩として食形態マップ
を作成するということと、期待に応えようとい
う士気があがった

➤ 「きざみ」の形態は掲載しないことに！



誰でもわかりやすい表現に！



1. 評価指標に想像しやすい「食べる力」の目安とし、「**〇〇〇力**」を追加！
2. 食形態の名称についてもイメージしやすい**状態をあらわす名称**に変更！
3. 各基準の対応表のほかに、市販されている**UDF**（ユニバーサルデザート）の区分を記載
4. 形態にあった**料理の写真**を掲載（平成25年度の調査を活用）

気仙沼・南三陸 高齢者食形態マップが完成しました

名称	食べ方の目安				調理特徴	日本標準 低下型Cの 1/2の食品	低下タイプ マップ	UDF (3段階)
	咀嚼機能 (噛む力)	食塊形成 (まとめる力)	舌の動き (送り返す力)	嚥下機能 (飲み込む力)				
常食	◎	◎	◎	◎			L5	
やわらか食	○	○	○	○	固い手で噛める、箸でつまみ取る 繊維質を削り取る 味が薄い、スプーンやフォークの端 でつまめる程度のやわらかさ	低下 調整食4	L4	区1, 2
つぶせる食	△	△	○	△	舌でつぶせる 味が薄い、まとまりやすく、すべり がよいく、飲み込みやすい	低下 調整食3	L4	区3
なめらか食 (とろろ食)	X	X	△	△	味が薄く、ペースト状	低下 調整食2	L3	区4
ゼリー食 (とろろ食)	X	X	X	△	咀嚼性、消化性、かたさ、固さに充 てずつたゼリー状のもの ペースト状にした物を凍してから、 ゼリー状にしたもの	低下 調整食1	L1・L2	区4

◎—できる、○—ややできる、△—やや難しい、X—難しい

気仙沼市高齢者福祉委員会（調整委員会）編纂、気仙沼市高齢者福祉センター提供



マップを作成して…

- 検討の**過程**が栄養士同士，お互いの考えについて理解を深め，関係性を築くことができた
- 検討会や実行委員会を開催するたびに，栄養士自身が地域の食を支えていることに気づき，栄養士の**意識の底上げ**につながった
- **気仙沼地域**には，栄養士の動きに興味を持ち，見守り，助言をしてくれる**医療，福祉関係者がいる**ことに気づいた



これから

- 食形態の統一化へ向け、各施設においてマップに基づく取組みを進めていくとともに他職種への周知も図りたい
- 「在宅支援版」のマップの作成が望む声があるので、検討していきたい
- 最終目標は“どこで生活していてもひとりひとりに適した安全で美味しい食事を食べることができる地域”になること

