

第24回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会 発表

題名；在宅用嚥下調整食レシピ開発の取り組み

氏名；高山仁子¹⁾、稲葉美寿々²⁾、栢下淳²⁾、折原由希子³⁾、内田克哉³⁾

所属；¹⁾熊本機能病院 診療技術部栄養部、²⁾県立広島大学健康科学科、

³⁾日清オイリオグループ株式会社

【目的】

在宅でも作りやすく、高エネルギーで学会分類2013コード3、および4のレシピを開発する。

【方法】

当院で提供している嚥下調整食コード3・4を基本として、在宅向きに作り方を検討。エネルギーアップを目的としてMCTオイルとMCTパウダーを添加したレシピを試作し、作りやすさの検証、官能検査、残渣率により、対象となるレシピを選定した。

【結果】

食材や調味料はスーパーやコンビニで購入可能なものとし、調理は鍋や電子レンジで簡便に調理できるようにした。MCT添加前と比較して1品あたり50～150kcalのエネルギーアップとなった。主食6品、（コード3・4 各3種）、主菜、副菜20品（コード3・4 各10種）、デザート4品（コード3・4 各2種）その他3品とアレンジソース6種を「カロリーアップ嚥下調整食レシピ集コード3・4 相当」としてまとめた。

【考察】

口から食べる重要性の高まりと誤嚥性肺炎予防、栄養改善の観点からも嚥下調整食の需要は増加している。在宅で簡便に作成できるレシピ集の活用が期待される。