

○応用ツール④の主な変更点

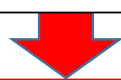
①ツールの名称を「食事摂取困難管理」から「食事摂取・栄養管理」に変更

②自己管理能力の評価と管理栄養士記入欄として情報提供日時の欄を追加（加算要件）

2.自己管理能力（該当するものに☑） <input type="checkbox"/> 1)自己管理可 <input type="checkbox"/> 2)不可 <input type="checkbox"/> 3)全面介助（介助者 * 家族等の介助状況⇒ <input type="checkbox"/> 可能 <input type="checkbox"/> 不完全 <input type="checkbox"/> 不可能 * 特記事項（	管理栄養士 記入欄 年 月 日 転院先管理栄養士へ説明済み
--	--

③現行「3.現在の食事摂取カロリー及び量」としていた項目を「5.現在の食形態等」に変更し内容を追加

3.現在の食事摂取カロリー及び量 * 現在の食事提供カロリー()kcal提供中 * 現在の食形態 <input type="checkbox"/> 刻み食 <input type="checkbox"/> 軟食 <input type="checkbox"/> トロミ食 <input type="checkbox"/> ミキサー食 <input type="checkbox"/> その他 () * 主食 * 副食
--



《変更後》

5.現在の食形態等 ① 主食 種類 () 形態 () * 嚥下調整食の必要性 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ⇒学会分類コード※1 () 特記 ② 副食 種類 () 形態 () * 嚥下調整食の必要性 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ⇒学会分類コード※1 () 特記 ③ 飲水(とろみ) <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ⇒学会分類※2 () 特記 * 食事内容(治療食, 補助食品等)
--

④ 「5.現在の食形態等」について、主食や副食の種類、形態をプルダウンで選択できるように設定
 <<主食>>

5.現在の食形態等

① 主食

* 嚥下調整食の必要性 無

特記

種類 ()

- 米飯
- 軟飯
- 全粥
- 七分粥
- 五分粥
- 三分粥
- 流動

学会分類コード※1 ()

形態 ()

- なし
- トロミ
- ミキサー
- ゼリー等
- その他

<<副食>>

② 副食

* 嚥下調整食の必要性 無

特記

種類 ()

- 常食
- 軟菜食
- 流動食
- 不明

学会分類コード※1 ()

形態 ()

- なし
- トロミ
- 1口大きざみ
- 粗ざみ
- 超ざみ
- ミキサー
- ゼリー等
- その他

⑤ 「5.現在の食形態等」について、学会分類コードの評価基準をコメント欄に掲載
 <<主食>>

5.現在の食形態等

① 主食

* 嚥下調整食の必要性 無 有 ⇒学会分類コード※1 ()

特記

学会分類2021(食事)

嚥下調整食 1j: おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など(均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの)

嚥下調整食 2-1: 粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥(ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの)

嚥下調整食 2-2: 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(ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの)

嚥下調整食 3: 離水に配慮した粥 など(形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多重の離水がない)

嚥下調整食 4: 軟飯・全粥 など(かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ)

《副食》

② 副食	種類 ()	形態 ()
* 嚥下調整食の必要性	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	⇒学会分類コード※1 ()
特記	<p>学会分類2021（食事）</p> <p>嚥下訓練食品 0j：均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの</p> <p>嚥下訓練食品 0t：均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している）</p> <p>嚥下調整食 1j：均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの</p> <p>嚥下調整食 2-1：ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの</p> <p>嚥下調整食 2-2：ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの</p> <p>嚥下調整食 3：形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多重の離水がない</p> <p>嚥下調整食 4：かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ</p>	

《飲水》

③ 飲水（とろみ）	種類 ()	形態 ()
* 食事内容（治療食、補助食品等）	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	⇒学会分類※2 ()
特記	<p>学会分類2021（とろみ）</p> <p>段階 1 薄いとろみ【Ⅲ-3項】：スプーンを傾けるとすっと流れ落ちるフォークの歯の間から素早く流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着</p> <p>段階 2 中間のとろみ【Ⅲ-2項】：スプーンを傾けるととろとろと流れるフォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着</p> <p>段階 3 濃いとろみ【Ⅲ-4項】：スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくいフォークの歯の間から流れ出ないカップを傾けても流れ出ない（ゆっくりと塊となって落ちる）</p>	