

# 地域連携パス 情報提供書

嚙下欄の食事形態  
水分表記の変更について

第53回もも脳ネット運用会議議事録より（平成30年12月19日）  
看看連携の報告

・地域連携パス運用における問題点

「とろみ」の記載：病院→病院に転院する場合はST配置等もあり「ネクター状」という記載でも伝わっていたが、病院→施設に退院する場合などは伝わりづらいとの指摘があった。

使用しているとろみ剤のメーカー・品名・とろみ剤何gに対して水何mlという記載であれば、とろみのつけ方の統一ができるといった意見交換を行った。

第54回もも脳ネット運用会議議事録より（平成31年3月26日）  
看看連携の報告

・「とろみ」の標準化について

各医療機関や施設でより統一したとろみにするために、使用しているとろみ剤のメーカー・品名、とろみ剤何gに対して、水何mlという記載のほかにとろみ早見表を添付してはどうかなどの意見交換を行った。

# 嚥下欄の水分表記：ポップアップで提示される用語を選択・表記することで生じている問題

RSST(30秒間)		
改訂水飲みテスト		
フードテスト		
VF	実施日	
	所見	
VE	実施日	
	所見	
嚥下5期の障害		
気管切開		
Grade		
到達レベル		
日 時		
経口/経管		
食事形態	主食	
	副食	
	水分	
内服薬		
訓練内容・アビランス		

食事形態/水分

とろみ不要

ネクター状

コンデンスミルク状

ヨーグルト状

ハチミツ状

ゼリー状

今提供している水分はこの選択肢では何状と記入したらいい？  
ネクター状？  
コンデンスミルク？

ヨーグルトとハチミツではどちらがトロミが強い？

ネクターってどんな感じの性状？

液体のゼリーの固さはどの程度？

# 問題が生じている要因

- (1) 主観的表現であること。  
人によつての固さのイメージが違ふ



とろみの粘度の誤差が生じやすい

- (2) ネクター、コンデンスミルク状の表記が古い

- ・とろみ調整食品のパッケージ表記は、ユニバーサルデザイン表記が多い。(27商品中18商品)

ユニバーサルデザイン表記：「フレンチドレッシング状・とんかつソース状・ケチャップ状」

- ・転院や施設入所により、とろみ調整食品の種類が変わると、何gつければよいかわからなくなる

## 地域連携パス記載に関する多施設ST協議

開催日時：2019年5月23日（水）19時～20時半

開催場所：岡山旭東病院にて

【出席者】 参加18施設および岡山県言語聴覚士会  
（案内32施設、返答22施設）

赤磐医師会病院、岡山協立病院、岡山旭東病院、岡山光南病院、  
岡山済生会病院、岡山市民病院、岡山赤十字病院、  
岡山東部脳神経外科病院、岡山リハビリテーション病院、  
岡山労災病院、光生病院、倉敷リハビリテーション病院、  
児島中央病院、済生会吉備病院、重井医学研究所附属病院、  
玉野市立市民病院、佐藤病院、岡山博愛会病院、  
川崎医療福祉大学・岡山県言語聴覚士会

## 議題

- ①記載方法を統一することについて 賛否
- ②どのような方法（記載内容含む）なら良い伝達ができるか？

### 【現在の情報提供書へはどのように記載しているか】

- ・情報提供書にはUDFで記載している。
- ・薄トロミ、中間トロミ、濃いトロミで記載している。
- ・学会分類記載に加えて、何mlに何gかを記載している。
- ・施設に行く人に対しては、使うとろみで伝達するようにしている。

### 【トロミの院内表現について】

- ・薄トロミ、中間のトロミ、濃いトロミ。
- ・院内ではヨーグルト状トロミのみ。
- ・病棟スタッフがわかるように“弱・中・強”で院内で統一。

### 【施設別情報】

- ・トロミ茶の準備者  
看護助手、食堂のスタッフなど、医療者以外のスタッフが多かった。
- ・転院してきたら再評価するので名称の表現は重要視していない。
- ・情報提供書に商品名を記載されていても参考にならない。

## 結論

- ① 統一化については、全施設が賛成
- ② 記載方法については、  
『学会分類（2013）とろみの表記』  
『商品名』『100mlあたり0g』 という内容を記載し、  
さらに『とろみ早見表を添付すること』で了解を得た。



5月28日 もも脳ネット理事会  
6月19日 もも脳ネット運用会議

上記内容の承認を得た。

# 水分の自由記載方法

選択するポップアップを  
×で閉じる

入力したいセルをダブルク  
リックすると自由記載可能  
となるので、薄いトロミ、  
中間のトロミ、濃いトロミ  
のいずれかを記載する

食事形態／水分

とろみ不要

ネクター状

コンデンスミルク状

ヨーグルト状

ハチミツ状

ゼリー状

到達レベル		
日時		
経口／経管		
食事形態	主食	
	副食	
	水分	中間のトロミ
摂取時体位	補助栄養	
	体幹	
	頸部	
介助の有無		
摂取量		
所要時間		
摂食回数		
内服方法		
訓練内容・アビランス		

ADL コメント Fシート 印刷 これだけ印刷

嚥下		摂食療法算定日：	
評価日	訓練開始時	転退院時	
JCS			
VE	実施日		
	所見		
嚥下5期の障害			
気管切開			
Grade			

嚥下コメント	
○○○○○○○ 100mlあたり○g	

嚥下コメント欄に  
商品名 100mlあたり○g  
と記載

到達レベル		
日時		
経口/経管		
食事形態	主食	
	副食	
	水分	中間のトロミ
	補助栄養	
摂取時体位	体幹	
	頸部	
介助の有無		
摂取量		
所要時間		

口腔機能管理状況		記入者氏名：	
		<input type="checkbox"/> 歯科医師	<input type="checkbox"/> 歯科衛生士
評価日			
口腔内状態	現在歯：	本	要治療歯： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
	衛生状況：	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> やや不良 <input type="checkbox"/> 不良	
	内容：	<input type="checkbox"/> 食物残渣 <input type="checkbox"/> 歯垢 <input type="checkbox"/> 歯石	
		<input type="checkbox"/> 舌苔 <input type="checkbox"/> 痰 <input type="checkbox"/> 歯肉炎症	
		<input type="checkbox"/> 口腔乾燥 <input type="checkbox"/> 口臭 <input type="checkbox"/> 粘膜疾患	
	<input type="checkbox"/> その他( )		
義歯	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> 使用中止 <input type="checkbox"/> 不明		
	上顎：	<input type="checkbox"/> FD <input type="checkbox"/> PD 適合 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 不良	
	下顎：	<input type="checkbox"/> FD <input type="checkbox"/> PD 適合 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 不良	

## 学会分類2013(とろみ)早見表

	段階1: 薄いトロミ	段階2: 中間のとろみ	段階3: 濃いトロミ
性状の説明 (飲んだ時)	<ul style="list-style-type: none"> <li>「drink」するという表現が適切</li> <li>口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によってはとろみがついていることがあまり気にならない場合もある</li> <li>飲み込む際に大きな力を要しない</li> <li>ストローで容易に吸うことができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切な程度</li> <li>口腔内での動態はゆっくりですくには広がらない</li> <li>舌の上でまとめやすい</li> <li>ストローで吸うのは抵抗がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>明らかにとろみがついていて、まとまりがよい</li> <li>送りこむのに力がいる</li> <li>スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの粘度</li> <li>ストローで吸うことは困難</li> </ul>
性状の説明 (見た時)	<ul style="list-style-type: none"> <li>スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる</li> <li>フォークの歯の間から素早く流れ落ちる</li> <li>カップを傾け、流れ出た後には、うすらと跡が残る程度に付着</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>スプーンを傾けるととろりと流れる</li> <li>フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる</li> <li>カップを傾け、流れ出た後は全体にコーティングしたように付着</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>スプーンを傾けても形状がある程度保たれ、流れにくい</li> <li>フォークの歯の間から流れ出ない</li> <li>カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となっておちる)</li> </ul>

# 学会分類2013 早見表

### 学会分類2013(とろみ)に基づく、とろみ調整食品の使用目安量一覧表(水100mlあたり)

商品名	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	連絡先
トロミパワースマイル	0.5g	1.2g	2.0g	ヘルシーフード株式会社 042-581-1191
トロミスマイル	0.8g	1.7g	3.0g	
トロミクリア	0.5-1.1g	1.1-2.0g	2.0-2.9g	
新スルーキングi	1g	1.5g	2.5g	キッセイ薬品工業株式会社 0120-515-260
スルーソフトQ	1g	1.5g	2.5g	
スルーマイルド	1g	1.5g	2.5g	
かんたんトロメイク	0.6-1.4g	1.4-2.2g	2.2-2.3g	明治 0120-201-369
トロメイクSP	0.5-1.2g	1.2-2.0g	2.0-3.1g	
トロメイクコンパクト	0.3-0.6g	0.6-1.0g	1.0-1.6g	
トロミーナ ソフトタイプ	0.8-1.6g	1.6-2.8g	2.8-4.3g	ウェルハーモニー 079-264-5534
トロミーナ レギュラータイプ	1.0-1.6g	1.6-2.6g	2.6-3.7g	
トロミーナ ハイパータイプ	0.3-0.8g	0.8-1.6g	1.6-2.7g	
ネオハイトロミールⅢ	0.5g	1.0g	2.0g	株式会社フードケア 042-700-0555
ネオハイトロミールR&E	1.0g	2.0g	3.0g	
ネオハイトロミールスリム	1.0g	2.0g	3.0g	
ネオハイトロミールNEXT	1.0g	2.0g	3.0g	
トロミアップパーフェクト	0.5-1.0g	1.0-2.0g	2.0-3.0g	日清オイリオグループ 株式会社 0120-016-024
トロミアップエース	0.5-1.0g	1.0-2.0g	2.0-3.5g	
やさしいとろみ	0.7-1.5g	1.5-2.5g	2.5-4.0g	
ソフティアS(エス)	1g	2g	3g	ニュートリー株式会社 0120-219-038
ソフティア トロメリンEX	0.9g	1.5g	2.2g	
ソフティア SUPER S	0.8g	1.3g	1.9g	
トロメリンV	0.5g	1.0g	2.0g	
つるりんこ quickly	0.7-1.3g	1.3-2.2g	2.2-3.3g	クリニコ 0120-52-0050
つるりんこ powerful	0.4-0.9g	0.9-1.5g	1.5-2.3g	
とろみ調整食品	0.5-1.5g	1.5-2.5g	2.5-3.5g	サラヤ株式会社 06-6626-1190
とろみファイン	0.8g	1.5g	3.0g	キュービー株式会社 0120-14-1122
とろみエール	0.7g	1.6g	3.0g	アサヒグループ食品 0120-630-611
とろみサポート	0.6-1.3g	1.3-2.2g	2.2-3.4g	TOP VALU 0120-28-4196

- この一覧表は販売元等に問い合わせ、水100ml、設定温度20度で各社の測定に基づき作成したものです。
- 使用目安量は飲料や設定温度により異なりますので、あくまでも参考としてください。
- 商品パッケージ等の変更があると、使用目安量が変更になることもあります。各自確認をお願いします。
- とろみ調整食品の種類によって、粘度以外の特性(付着性等)が異なることがあります。また、温度や時間の経過、混ぜ方で、粘度が変化することがあります。提供前に粘度の確認(試飲等)をしていただくことを推奨します。

2019年7月作成