



医療法人光生会 赤岩病院

赤岩NSTだより 第5号

NST : Nutrition Support Team

発行日：2025年3月6日

担当：NSTミーティング

編集：栄養科

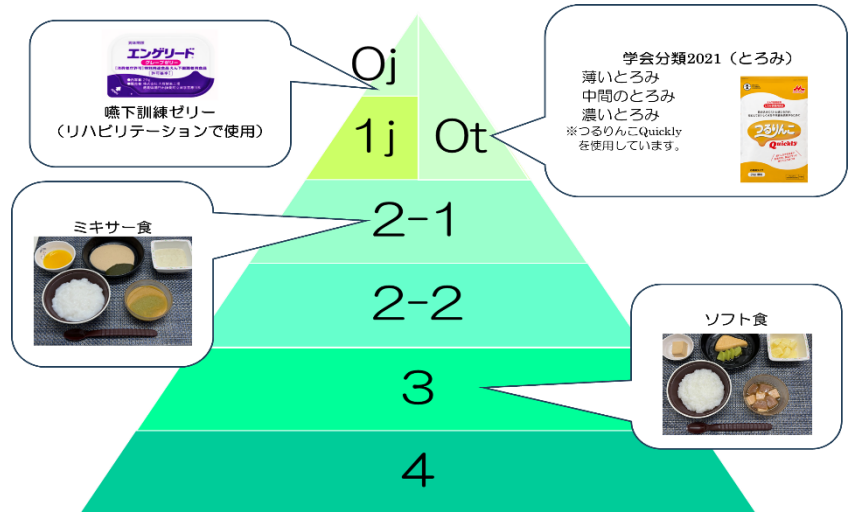
連絡先：内線 150

テーマ： ミキサー食

今回は、皆さんおなじみ当院のミキサー食について紹介します。

当院では「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食学会分類 2021」に準じた食形態の提供をしています。

ミキサー食は、学会分類 2-1 にあたり
それぞれの患者様の食種（常食・治療食）の食事を
均質でなめらか、べたつかず、まとまりやすい
形態へ調整しています。



※赤岩病院 HP より

厨房では、患者様へ合った食事が提供できるよう様々な工夫が行われています！

ミキサー食が出来るまでの工程

① 材料（献立）の準備	ミキサー食に不向きな食材を考慮し献立作成 （不向きな食材：繊維が多い・粒が残りやすい・酸味が強いなど） →最終的に皿へ入れた時の彩りを考えて食材選びを行う
② 調理→ミキサー	柔らかく調理しミキサーへかける →必要に応じてスープ・だし汁・コンクなど液体を追加する
③ 物性の調整	裏ごしし、均質的なめらかな状態へ とろみ剤を入れ、粘度の調整 →再加熱された場合の、水分蒸発や温度変化を考える
④ 味の確認 / 検食	味や風味を整える 検食を行い食形態の確認

ミキサー食のデメリット

食べやすく調整されたミキサー食ですが、水分で嵩が増えてしまうことが難点です。

特にミキサー食の対象患者様は摂食嚥下機能が低下しており、食事時間が多くかけられないなど、沢山の量を食べられないことが多いです。



少量高栄養へ向けた工夫

～しっかりと栄養をとってもらうために～



当院では現在、主菜の魚料理のみ
使用し、栄養を補っています



<ニュートリーコンク 2.5>

1ml あたり 2.5kcal ビタミン・ミネラルもしっかり補給

バランスの取れたエネルギー比率

糖質の一部に、パラチノース(甘さ控えめ甘味料)を用い料理にも使用しやすい

※ニュートリーHP より

嚥下調整食のカロリーアップに

嚥下調整食のだし汁の一部を置き換える

食材をミキサーでペースト状にする際にだし汁の一部をニュートリーコンク2.5に置き換えるだけで調理の手間をほとんど変えずにカロリーアップが可能。肉・魚など主菜に入れるのがおすすめです。



37.5kcal
たんぱく質1.2g
UP!
(1人分)

焼肉

【材料】(5人分)

- 牛肉(ゆで).....300g
- だし汁.....75mL
- ニュートリーコンク2.5.....75mL
- ソフティアG(ゲル化材).....3g
- 焼肉のたれ.....適量

※サンチュは飾りです。そのままでは、飲み込みにくいので、注意してください。



足りていますか?

嚥下調整食の栄養価

嚥下調整食は飲み込みやすさを追求すると、だし汁(水分)の量を増やさなくてはならず、栄養価が下がってしまいます。だし汁や水の代わりにニュートリーコンク2.5を加えれば、量(かさ)はそのままに栄養価をあげることができます。

