



とろみ剤の正しい知識

★どうしてとろみをつけるの？

嚥下障害のある患者様が最も飲み込みにくいもの、誤嚥リスクがある食品は「水分」だと言われています。水やお茶は流れるスピードが速く、口腔内や咽頭で広がるという性質をもっています。とろみ剤をつけることによって、水、お茶がまとまりゆっくりと口腔内、咽頭を通過し安全に嚥下することができます。

★どうやってとろみをつけるの？

水、お茶が入ったコップにスプーンでかき混ぜながら少量ずつとろみ剤を加えていきます。「ダマ」があると咽頭に残り誤嚥しやすくなります。もしもダマができてしまった場合は取り除きます。

※とろみ剤を入れてから水、お茶をいれたり、とろみ剤を全て入れてしまってからかき混ぜるとダマができやすくなるので注意！！



飲み物をすくい上げるようにスプーンで前後にかき混ぜながらとろみ剤を加えてください。

数分おきます。ダマはスプーンで取り除いてください。

★どれくらいとろみをつけるの？

患者様それぞれの嚥下状態に適したとろみの強さがあり、不適切なとろみの強さは誤嚥の原因となります。ST介入患者様にはベッドサイドに「食事介助メモ」が掲示してあります。とろみの強さが①フレンチドレッシング状②とんかつソース状③ケチャップ状④マヨネーズ状のいずれかで明記してあるのでご参照ください。

とろみの強さ	++++	++++	++++	++++
とろみのイメージ	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	マヨネーズ状
イメージ図				
使用量の目安 水・お茶 100mlあたり	1g		2g	3g

※とろみ剤はつければつけるほど安全に嚥下できるというものではありません。とろみを強くつけすぎると付着性、粘着性が高まり誤嚥・窒息の原因になるので注意！！

★どうやって介助したらいいの？

「らくのみ」は多くの患者様が使用していますが、実は嚥下障害がない患者様が使用するものです。一気に多量の水分が流れ込み誤嚥リスクが非常に高くなるため危険です。嚥下障害のある方には少量ずつ嚥下できるスプーン飲みが最も安全です。

平成26年度 第6・7回 NST研修会報告

第6回 2014. 11. 5 (水) 17:30~18:30 3階講堂

第7回 2014. 12. 3 (水) 17:30~18:30 1階講堂



『摂食・嚥下について学ぼう Step1・Step2』

講師: 言語聴覚士(ST) 村松美穂

第6回・第7回NST研修会では、摂食・嚥下をテーマに勉強会を開催しました。



嚥下のメカニズムや誤嚥の起きる様子をVE(嚥下内視鏡検査)やVF(嚥下造影検査)の実際の映像を見ながら学んだり、嚥下障害のアセスメントや介助方法等について、STならではの専門的な解説を交えた講義でわかりやすく学習することができました。

こんな症状の患者さんがいたら誤嚥を起こしているかも…

咳がでる・むせる

声の変化

痰の量と
性状の変化

咽頭違和感・食物残留感



食事内容・好みの変化

体重の変化・やせ

食事時間・食べ方の変化

食欲の低下
食事時の易疲労

患者さんの様子がこれまでと違うかも…と感じたらSTに声をかけましょう！
誰かが気づけば防ぐことのできる誤嚥性肺炎もあるかもしれません。すべてのスタッフがチームとなって患者さんの誤嚥性肺炎を予防していきましょう。

お知らせ

第8回・第9回 院内NST研修会

南館1F講堂
17:30~18:30

第8回 <<リハと栄養について学ぼう>>

1月7日(水)

第9回 <<口腔ケアを学ぼう>>

2月4日(水)

どの職種でも参加可能です。栄養に興味のある方ならどなたでもご参加下さい！！