

2025. 3. 11

栄養管理における  
多職種間連携強化支援研修会

# 「在宅療養者の栄養管理を 支える多職種連携」

畿央大学 健康科学部 健康栄養学科  
熊本 登司子



## 情報共有に取り組みだしたきっかけ

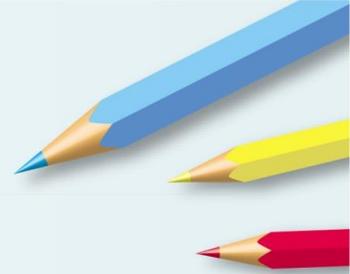
以前、病院勤務時代にNSTで関わっていた脳梗塞の患者さんに嚥下障害が残ってしまった。

嚥下訓練を続けていけばよくなると思うが、時間がかかりそう。

胃ろうを造って訓練を続けるのがよいが、元の施設は受け入れてくれるだろうか？  
もしだめなら、経腸栄養は行ってくれるのだろうか？  
栄養補給はどのようにしてもらえるのだろうか？



# 【栄養士から見た地域連携の現状】



## 病院⇔施設へ移動時の情報が曖昧

### 【入所先の施設では…】

- 「刻み食」の刻み加減がわからない…
- 食事の名称だけでは内容がわからない…
- 聞きたいけど忙しいと思うと聞けない…



### 【送り出した病院では…】

- ・施設によって対応がさまざま
- ・情報提供の書類を栄養士が書くことが少ない…
- ・NSTの書類や看護サマリーを参考に見てほしい…

# 地域連携情報表

地域連携連絡表

		●●●病院	△△△病院	老健○○○
給食形態		委託	直営	委託
経鼻栄養の受け入れ		あり	あり	なし
胃ろうの受け入れ		あり	あり	あり
腸ろう・食道ろうの受け入れ				
経腸栄養	使用栄養剤（液体・1kcal/1ml） 多種の場合は上位3つ			
	使用栄養剤（液体・高濃度）	CZ-		
	使用栄養剤（液体・病態別）			
	使用栄養剤（半固形）			
	栄養剤に添加するもの			
	栄養剤の注入回数（一番頻度の高いもの）			
		L0（ざらつき・付着性のないもの）	ゼリー状	
嚥下困難食の名称	L1（ざらつき・付着性のないもの）	ゼリー状		
	L2（L1よりざらつきが多少あり、ゲル化剤で固めたようなもの）	ゼリー・ムース状		
	L3（不均一な物性）	ペースト・ミキサー状		
	L4（水分を多く含むもの・ばさつかな	きざみ		
		5mm未満		
使用しているとろみ剤		含むもの・	きざみ	
使用しているゲル化剤		含むもの）	5mm以上	
使用している補助食品（ドリンク類）			きざみ	
使用している補助食品（固形）			1cm以上	
主食の形態				
病態食への対応			あり（糖・腎・心・潰瘍・透析・膵・肝・術後など）	あり（糖・腎）
連絡の取りやすい時間帯		9時～16時	10～12時、14～17時（木曜午後はとりにくい）	13時～15時

嚥下

文字だけでは  
わかりにくい

# 食形態一覧表

平成25年2月作成

形態	L5	L4			L3	L2	
	一般食	きざみ1cm以上		きざみ5mm以上	きざみ5mm未満	ペースト・ミキサー状	ゼリー・ムース状
普通食(軟菜)	一口大	荒刻み	キザミ	みじん	ミキサー(トロミ有・無)	ゼリー	
主食	米飯・おにぎり・パン・軟飯・透析粥(汁気を切った粥)・全粥・7.5.3分粥・ゼリー粥(スヘラカーゼ使用)・ミキサー粥(粥酵素使用)						
主菜	鶏の照り焼き						
		肉スライス(2~5mmスライス)	肉スライスを1cmカット	肉スライスを5mmカット	基本的にフードプロセッサー使用 揚げ物は包丁でみじん切り	ケチャップ状のトロミ	スヘラカーゼ1.8%
主菜	アジの香味焼き						
		皮付きのまま2cm角カット	皮をはずし1cm目安にほぐす	皮をはずし5mm目安にほぐす	基本的にフードプロセッサー使用 揚げ物は包丁でみじん切り		スヘラカーゼ2.0%
副菜	南瓜の煮つけ						
		2cm角カット	1cm角カット	5mm角カット	包丁でたたく		スヘラカーゼ1.8%
副菜	いんげんゴマ和						
		普通と同様。	1cmカット(繊維を切る)	5mmカット(繊維を切る)	包丁でたたく		スヘラカーゼ1.5%
栄養量	エネルギー:1200~1600kcal たんぱく質:55~65g 脂質:40g	エネルギー:1200~1600kcal たんぱく質:55~65g 脂質:40g	エネルギー:1200~1600kcal たんぱく質:55~65g 脂質:40g	エネルギー:1200~1600kcal たんぱく質:55~65g 脂質:40g	エネルギー:1200~1600kcal たんぱく質:55~65g 脂質:40g	エネルギー:1000~1200kcal たんぱく質:45~55g 脂質:30g	エネルギー:1000~1200kcal たんぱく質:45~55g 脂質:30g
対象	・歯の噛み合わせがある ・運動機能(咀嚼力)が一定以上ある(自費20本以上、または義歯使用) ・口腔麻痺や感覚障害がない、または低い	・取り込み動作に障害がある(著が上平く使えない、自分では魚の身を割りほぐせない、主にスプーンやフォークで摂取される) ・噛み切ることができる	・噛む力が低下、または障害がある ・1回に飲み込む量が少ない、食道入り口が閉鎖不全(食道の入り口が開かない)	・噛む力が低下しており、丸呑みになっている ・運動機能の低下がある(舌や頬筋の協調性の不良)	・嚥下反射があるが弱く、飲み込みの時間がかかる ・全身的に筋力が低下している	・嚥下反射のタイミングが合わない ・舌の動きが悪く、食塊形成が上手く出来ない(舌の運動機能の低下) ・喉頭が上がりにくい ・鼻腔閉鎖不全	・嚥下反射のタイミングが合わない ・舌の動きが悪く、食塊形成が上手く出来ない(舌の運動機能の低下) ・喉頭が上がりにくい ・鼻腔閉鎖不全
特徴	※軟菜禁止食品 ・繊維のかたい野菜類(ごぼう・れんこん・ぜんまい・きのこ類・豆類等)	主にフォークやスプーンで食べやすいサイズ。魚は皮付きのまま2cm角、肉スライス。	軟菜対応。魚の皮はとり、1cm角を目安に軽くほぐす。肉はスライスしたものを1cm角。	軟菜対応。魚の皮はとり、5mm角を目安にほぐす。肉はスライスしたものを5mm角。	軟菜対応。魚の皮はとる。肉・魚はフードプロセッサーで細かくする。揚げ物メニューはフードプロセッサーだとドロドロのミキサー状になる為、包丁でたたき、ほろつきのある食材はとろみのついたれやソースでしっとりさせる。	軟菜食をミキサーにかけ、ピューレにしたもの。 ポタージュ状のとろみ。	軟菜をミキサーにかけ、ゼリー剤で固めたもの。 主菜の付け合せはポタージュ状にして、ソース風にして提供。 必要に応じてハーフ食(栄養補助食品の付加)を提案。
		必要な方には別皿でとろみあんを準備(対象:舌の動きが低下しており、食塊形成、送り込み、咀嚼に問題あり、むせ込みが見られる、食事中の咳、鼻水が目立つ)				適切なかたさの調節	

# 中和保健所(旧葛城保健所)管内 食事形態一覽表

## 目次

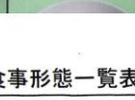
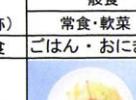
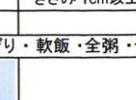
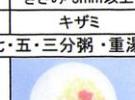
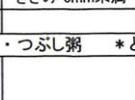
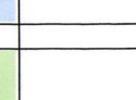
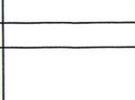
- 1 大和高田市立病院 9~11
- 2 吉本整形外科病院 19~15
- 3 土庫病院 18~16
- 4 秋津鴻池病院 16~17
- 5 済生会御所病院 10~12
- 6 関屋病院 14~17
- 7 香芝旭ヶ丘病院 14~16
- 8 東朋香芝病院 9~17
- 9 富麻病院 14~16
- 10 友祐会病院 栄養科 9~10
- 11 股部記念病院 13~14、16~17
- 12 恵王病院 14~16
- 13 中井記念病院 14~17
- 14 社会福祉法人平沼寮 15~17
- 15 社会福祉法人青垣園 15~17
- 16 特別養護老人ホーム和里(にこり) 8~20~10
- 17 特別養護老人ホームさうず国見 14~20~16~20
- 18 特別養護老人ホーム慈光園
- 19 特別養護老人ホーム国苑苑
- 20 養護老人ホーム聖ヨゼフホーム
- 21 特別養護老人ホームテンダーヒル御所
- 22 特別養護老人ホーム大和園白鳥
- 23 特別養護老人ホーム すばる
- 24 特別養護老人ホーム当麻園
- 25 社会福祉法人 郁慈会
- 26 介護老人保健施設オークピア鹿芝
- 27 有料老人ホーム奈良ニッセイエデンの園
- 28 特別養護老人ホーム大和の里
- 29 老人保健施設竹取の丘
- 30 有料老人ホームエリシオン真美ヶ丘
- 31 介護老人保健施設かつらぎ 10~11~20
- 32 介護老人保健施設こころ上牧 13~15
- 33 介護老人福祉施設友幸苑
- 34 どんぐり
- 35 介護老人保健施設グランディまきは



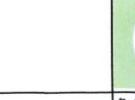
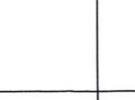
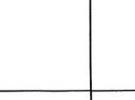
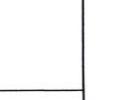
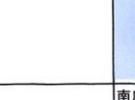
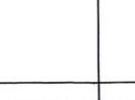
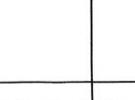
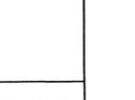
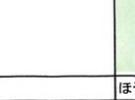
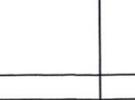
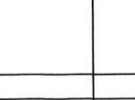
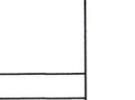
## ( 大和高田市立病院 ) 食事形態一覽表

形態 (名称)	L5 一般食	L4 食事のSmall上 食	L3 ペースト状または ペースト状	L2 初〜ムー一次 初〜ムー	L1 ゼリー食	L0 ゼリー食
主食 (神々)						
主菜 (魚)						
副菜 (揚げ物)						
副菜 (豆腐)						
栄養量	エネルギー 1600~1700kcal たんぱく質 60~70g 脂質 40~50g	エネルギー 1600~1700kcal たんぱく質 60~70g 脂質 40~50g	エネルギー 1000~1200kcal たんぱく質 30~40g 脂質 20~30g			
対象	咀嚼、嚥下に問題が ない方	咀嚼、嚥下に問題が ある方	咀嚼、嚥下に問題が ある方	咀嚼、嚥下に問題が ある方	咀嚼、嚥下に問題が ある方	咀嚼、嚥下に問題が ある方
特徴	軟質は繊維の多いも のは使用してませ ん	五分量の軟質基本 品を調整してとろ みをつけたもの	五分量の軟質基本 品を調整してとろ みをつけたもの	五分量の軟質基本 品を調整してとろ みをつけたもの	五分量の軟質基本 品を調整してとろ みをつけたもの	個人の状態に合わせ て対応しています

食事形態一覧表

形態 (名称)	L5	L4			L3	L2	L1	L0
	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	ペースト・ミキサー状	ゼリー・ムース状	ゼリー状	ゼリー状
主食	普通食(軟菜)	一口大	きざみ食	細きざみ食	ミキサー食	ゼリー食・ゼラチン食	ゼリー食	ゼリー食
主菜 (鶏の照焼)								
	1cmくらいにスライス	スライスを1/2~1/3にカット	5mmくらいにカット	包丁でたたく	フードプロセッサーまたはミキサー使用	スルーパートナー使用		
主菜 (焼魚)								
		皮をとり						
副菜 (南瓜煮付)								
		皮付						
副菜 (いんげん胡麻和え)								
	3cmくらいにカット	普通						
栄養量 (全粥の場合)	エネルギー: 1500kcal たんぱく質: 60g 脂質: 35g	エネルギー: 1500kcal たんぱく質: 60g 脂質: 35g	エネルギー: 1500kcal たんぱく質: 60g 脂質: 35g	エネルギー: 1500kcal たんぱく質: 60g 脂質: 35g				
対象	・咀嚼・嚥下に問題がない	・嚥下 ・飲み ・できな	・嚥下 ・飲み ・できな	・嚥下 ・飲み ・できな	・嚥下 ・飲み ・できな	・嚥下 ・飲み ・できな	・嚥下 ・飲み ・できな	・嚥下 ・飲み ・できな
特徴	・軟菜は繊維の多い かたい野菜(ごぼう・ レンコン・きのこなど) は使用しない	・フォア がで ・場合 ・食器	・フォア がで ・場合 ・食器	・フォア がで ・場合 ・食器	・フォア がで ・場合 ・食器	・フォア がで ・場合 ・食器	・フォア がで ・場合 ・食器	・フォア がで ・場合 ・食器

( ) 食事形態一覧表

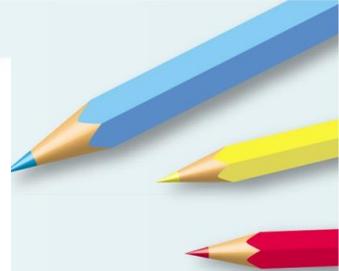
形態 (名称)	L5	L4			L3	L2	L1	L0
	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	ペースト・ミキサー状	ゼリー・ムース状	ゼリー状	ゼリー状
主食	ごはん・軟菜	きざみ食	細きざみ食	ペースト・ミキサー状	ペースト・ミキサー状	ゼリー状	ゼリー状	ゼリー状
主菜 (棒々鶏)								
					オムレツ			
主菜 (焼魚)								
					魚のあんかけ			
副菜 (南瓜煮付)								
					南瓜の煮付け			
副菜 (三度豆のピーナツ和え)								
					ほうれん草の浸し			
栄養量	エネルギー: 1400~1700kcal たんぱく質: 60~70g 脂質: 40~45g	エネルギー: 1400~1700kcal たんぱく質: 60~70g 脂質: 40~45g	エネルギー: 1400~1700kcal たんぱく質: 60~70g 脂質: 40~45g	エネルギー: 1400~1700kcal たんぱく質: 60~70g 脂質: 40~45g	エネルギー: 1200~1700kcal たんぱく質: 50~60g 脂質: 20g程度			
対象	咀嚼・嚥下に問題がない方	咀嚼・嚥下に問題がない方	咀嚼・嚥下に問題がない方	咀嚼力が低下している方	咀嚼・嚥下に問題がある方	咀嚼・嚥下に問題がある方	咀嚼・嚥下に問題がある方	嚥下訓練開始の方 食事は楽しみ程度の方
特徴	軟菜は繊維の多いものは使用していません		5mm~1cmくらいにカット		五分菜の献立を基本にミキサー状にし、とろみ剤を使用してとろみつけたもの			個人の状態に合わせて対応しています

### 食事形態一覧表

形態	L5	L4			L3	L2	L1	L0
	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	ペースト・ミキサー状	ゼリー・ムース状	ゼリー状	ゼリー状
(名称)	常菜(軟菜)	一口大	1cm	みじん	ミキサー	ゼリー		
主食	米飯・軟飯・全粥・5分粥・ミキサー粥・パン・エンジョイゼリー							
主菜 (鶏の照り焼き)								
		小スプーンに乗る大きさ	1cmカット	みじん切り		ホット&ソフト 1.2%		
主菜 (焼魚)								

### 食事形態一覧表

形態 (名称)	L5	L4			L3	L2	L1	L0
	一般食 普通食	きざみ1cm以上 常食カット食	きざみ5mm以上 カット食	きざみ5mm未満 ソフトカット食	ペースト・ミキサー状 ソフトエンゲ食	ゼリー・ムース状	ゼリー状	ゼリー状
主食 (南瓜煮付)	米飯・おにぎり・パン・粥ご飯・全粥・7.5,3分粥・ゼリー粥(スベラカーゼ使用) 麵							
主菜 (鶏の照焼)								
		1口大カット(2~2.5cm)	1口大カット(0.5~1cm)	とろみあんかけ(0.5mm未満)	ミキサー・ソフティティア2使用			
主菜 (焼魚)								
		フライは2.5cmカット 普通食と同様	皮をはずし 切込みを入れる	皮をはずし とろみあんをかける	ミキサーペースト状又は ソフティア2でゼリー状			
副菜 (南瓜煮付)								
		普通食と同様	皮ははずす	皮ははずし1.5cmカット	ミキサーペースト状又は ソフティア2でゼリー状			
副菜 (いんげん胡麻和え)								
		普通食と同様	1cmカット(斜めに切る)	0.5cm以下	ミキサーでペースト (ソフティア2でゼリーに)			
栄養量	E P F							
対象	自菌が崩れている(部分義歯使用)又は義歯の上下があり、咀嚼に不具合がない	噛み切り、著者にスプーン摂取						
特徴	軟菜:繊維の残るもの(ごぼう、レンコン、きのこ類、こんにやく等)は代替えにて対応	基準は、大きさ付けは、じょうにはその						
栄養量	エネルギー: 1570 たんぱく質: 57 脂質: 39	エネルギー: 1570 たんぱく質: 57 脂質: 39	エネルギー: 1570 たんぱく質: 57 脂質: 39	エネルギー: 1300 たんぱく質: 55 脂質: 32	エネルギー: 1150 たんぱく質: 53 脂質: 28	エネルギー: たんぱく質: 脂質:	エネルギー: たんぱく質: 脂質:	エネルギー: たんぱく質: 脂質:
対象		噛む力が低下 義歯が出来ない		噛む力が低下		噛む力が弱く丸呑みになっている		
特徴	軟菜禁止食品の方きのこ類、こんにやく、たくあん			肉・魚はフードプロセッサで包丁でたたく、ばさつきのあるものは、ソースやあん等で食べやすく		肉・魚はフードプロセッサでミキサービューラーにする又はソフティアでゼリーにする		





個々の施設の食形態一覧表があれば良いが、  
ない場合でも共通ツールがあれば良いのでは？

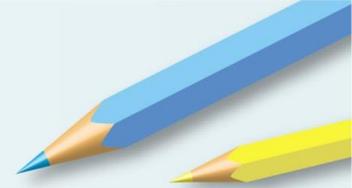


食事形態情報共有ワーキンググループ

(奈良県栄養士会福祉事業部 施設栄養士の会  
有志と、他職域賛同栄養士)

と連携し、**食形態一覧表** **スタンダード**を作成。

# 食形態一覧表 スタンダード



食事形態一覧 スタンダード表 一第5版一

令和 元年 5月 再校

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥(例)	ミキサー粥(例)
取扱い					
主食					

形態	嚥下リスク	L4			L3		L2・L1		L1	L0	
	学会分類	4・3			2-2	2-1	1j		Ot <small>(嚥下リスクL3以上)</small>	Oj	
	基準 <small>(自施設名称)</small>	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	粒が残るペースト状	ペースト・ミキサー状	ムース状	ゼリー状	ゼリー状	ゼリー状
主菜 (鶏の照焼)											
主菜 (焼魚)											
副菜 (南瓜煮付)											
副菜 (いんげん 胡麻和え)											
咀嚼力対象 <small>※学会分類2013 (食事) 早見表 より</small>		上下の歯槽間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	(若干の食塊保持と送り込み能力)			(若干の送り込み能力)	
形態 <small>※学会分類2013 (食事) 早見表 および (とろみ) 早見表 より</small>		コード3 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、嚥下ではらけず嚥下しやすいうちに配膳されたもの多量の唾液がない	コード4 かたさ・ばらけやすさ・粘りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れる柔らかさ	コード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	コード2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、均質でなめらかなで、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	コード1j 均質で、付着性、凝集性、かたさ、唾液に配膳したゼリー・プリン・ムース状のもの	コード0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配膳したとろみ状 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いトロミのどろみ状が適している)	コード0j 均質で、付着性・凝集性・かたさに配膳したゼリー 唾液が少なく、スライス状にすることが可能なもの			

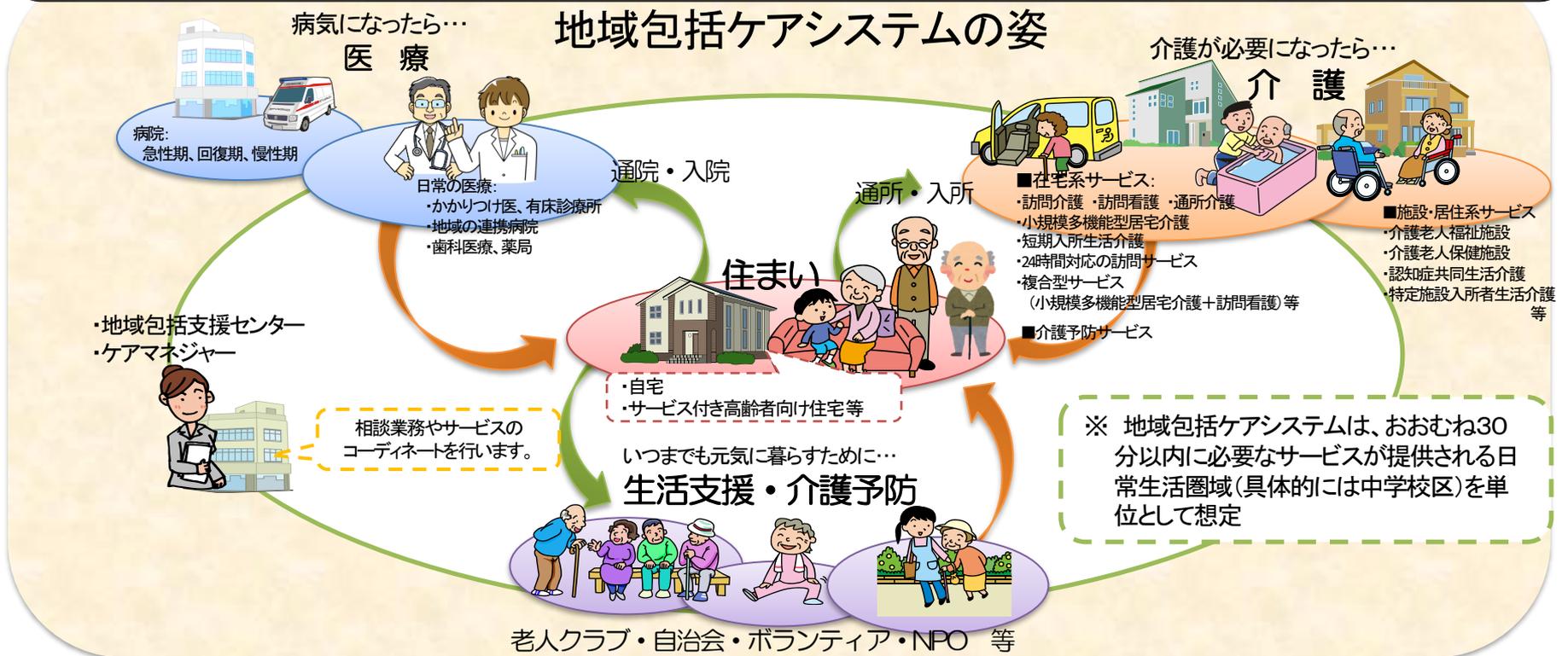
作成：奈良県栄養士会 福祉事業部 施設栄養士の会 食事形態の情報共有ワーキンググループ

【注 意】 本表は日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2013を参考に作成したものでありますがコード適合性に関しては『嚥下調整食学会分類2013』の本文を併せてご確認ください。

協力：畿央大学

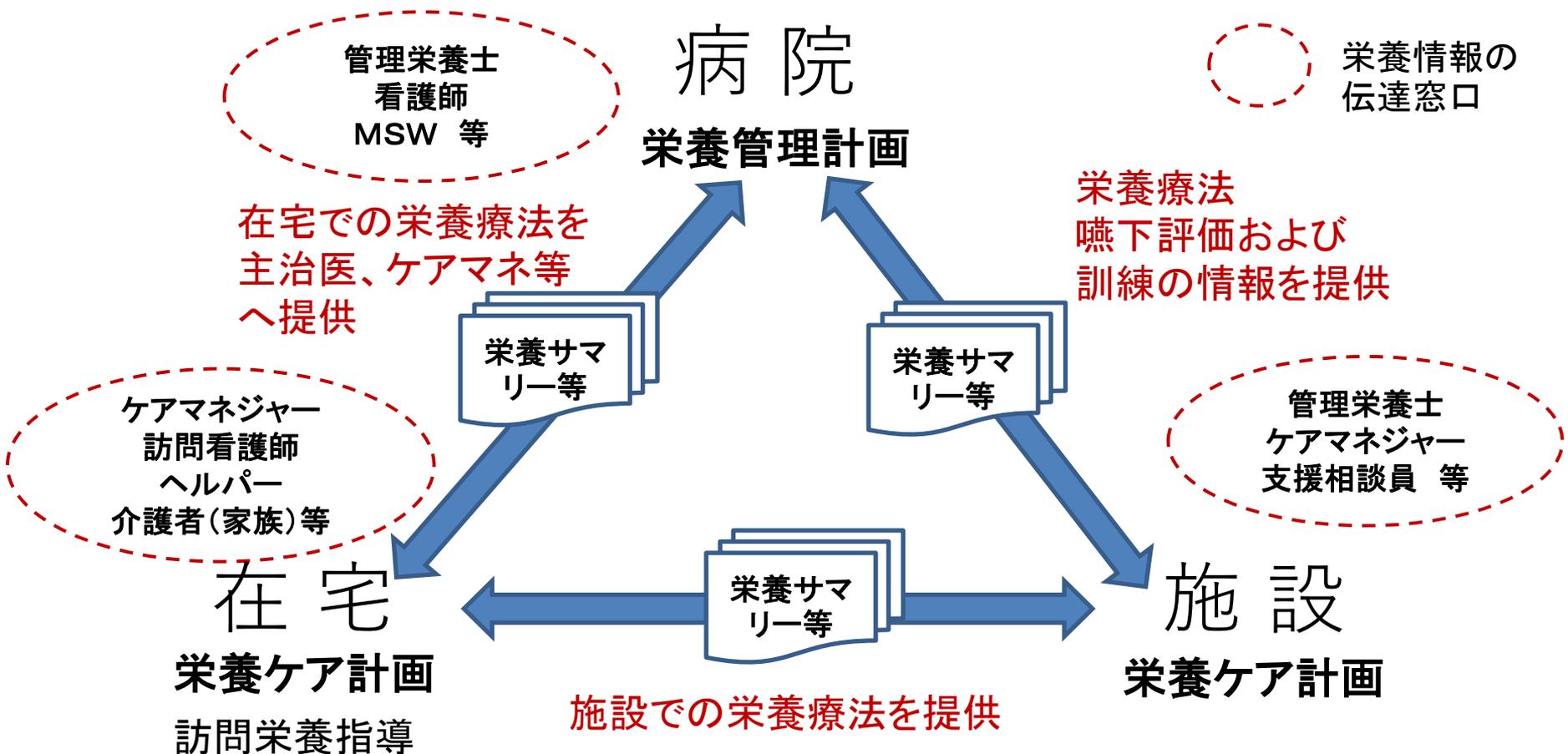
# 地域包括ケアシステムの推進

- 団塊の世代が75歳以上となる2025年を目途に、重度な要介護状態となっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、**医療・介護・予防・住まい・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの構築を実現。**
- 今後、認知症高齢者の増加が見込まれることから、認知症高齢者の地域での生活を支えるためにも、地域包括ケアシステムの構築が重要。
- 人口が横ばいで75歳以上人口が急増する大都市部、75歳以上人口の増加は緩やかだが人口は減少する町村部等、**高齢化の進展状況には大きな地域差。**
- 地域包括ケアシステムは、**保険者である市町村が、地域の自主性や主体性に基づき、地域の特性に応じて作り上げていくことが必要。県は、市町村の取組を支援。**



# 医療から介護までの一貫した栄養管理

病院や介護・福祉施設等の療養者の栄養管理情報を相互に活用できるツール（以降「栄養サマリー等」）を作成し、急性期から回復期、在宅復帰まで栄養サマリーを活用することにより継続した栄養管理の提供をめざす。



保健所が連携体制の構築を支援

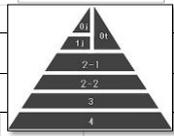
\*\*\*\*\* 栄 養 サ マ リ ー \*\*\*\*\*

下記の(利用者・患者)様について栄養管理情報を提供します。  
この情報については療養者本人もしくは家族の方の了解を得ています。

氏名		男・女	生年月日	M・T・S・H	年	月	日生	歳
身長	cm	体重	kg	BMI		/		現在
現病名				既往歴				

栄 養	摂取手段	<input type="checkbox"/> 経口 <input type="checkbox"/> 経腸 → <input type="checkbox"/> 経鼻 <input type="checkbox"/> 胃ろう <input type="checkbox"/> 腸ろう <input type="checkbox"/> その他( ) <input type="checkbox"/> 経静脈 → <input type="checkbox"/> PPN <input type="checkbox"/> TPN 商品名( ) ・ 投与量( kcal/日) ・ 投与時間( ) 回数( 回/日) ・ 追加水分( ml/日) ・ 形状の理由( )						
	必要量	エネルギー ( )Kcal/標準体重kg ( )Kcal/現体重kg	たんぱく質 ( )g/標準体重kg ( )g/現体重kg	脂肪	g	塩分	g	
	提供量 <small>(栄養補助食品を含む)</small>	エネルギー ( )Kcal/標準体重kg ( )Kcal/現体重kg	たんぱく質 ( )g/標準体重kg ( )g/現体重kg	脂肪	g	塩分	g	
	摂取率	主食 ( %) 副食 ( %)		特記事項				

食事内容	食種	<input type="checkbox"/> 一般食 <input type="checkbox"/> 治療食 (施設での名称)						
	主食	<input type="checkbox"/> 米飯 <input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 軟飯 <input type="checkbox"/> 全粥 <input type="checkbox"/> ( )分粥 <input type="checkbox"/> 重湯 主食量( g) <input type="checkbox"/> ゼリー状 <input type="checkbox"/> ミキサー <input type="checkbox"/> とろみ <input type="checkbox"/> おにぎり( ケ) <input type="checkbox"/> 水切り <input type="checkbox"/> その他( )						
	副食	<input type="checkbox"/> 常菜 <input type="checkbox"/> 軟菜 <input type="checkbox"/> ひとくち大 <input type="checkbox"/> きざみ(カットサイズ mm) <input type="checkbox"/> ミキサー・ペース 学会分類2021 ※ とろみ <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ※ 自施設食形態一覧表(添付) <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり						
	栄養補助食品	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり( )						
	学会分類2021	<input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2-2 <input type="checkbox"/> 2-1 <input type="checkbox"/> 1j <input type="checkbox"/> 0t <input type="checkbox"/> 0j						
	特記事項	(例:アレルギー、水分量、薬の相互作用など)						



食事方法	食事回数	( )回/日 食事に要する時間: <input type="checkbox"/> ~30分 <input type="checkbox"/> 30分~ <input type="checkbox"/> 1時間~						
	介助方法	<input type="checkbox"/> 自立 <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全介助						
	使用器具	<input type="checkbox"/> 箸 <input type="checkbox"/> スプーン(大・小) <input type="checkbox"/> フォーク <input type="checkbox"/> 自助食器 <input type="checkbox"/> 自助具( )						
	姿勢	<input type="checkbox"/> 座位 <input type="checkbox"/> リクライニング(角度 度)						
	むせ	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> ときどき <input type="checkbox"/> あり						

水分形態	増粘剤の使用	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(使用品名 ) (使用量 )						
	形状	<input type="checkbox"/> 段階1(薄い・ウスターソース状) <input type="checkbox"/> 段階2(中間・ポタージュ状) <input type="checkbox"/> 段階3(濃い・ハチミツ状) <input type="checkbox"/> その他						

咀嚼・嚥下状態	咀嚼	<input type="checkbox"/> 自歯 <input type="checkbox"/> 義歯 ( <input type="checkbox"/> 総義歯 <input type="checkbox"/> 部分義歯 ) <input type="checkbox"/> その他( )						
	嚥下	<input type="checkbox"/> 問題なし <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> やや問題がある <input type="checkbox"/> できない						

身体状態	褥瘡	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(部位 )			摂食障害	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> あり
	排便	<input type="checkbox"/> 問題なし <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 便秘(下剤: <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり)			開口困難	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> あり
	むくみ	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(部位 )			口内残留	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> あり
	麻痺	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり( <input type="checkbox"/> 右 <input type="checkbox"/> 左 )					

本人の嗜好や家族の希望							
特記事項							

記入年月日	/	/					
施設名				担当者			
				連絡先			

# 栄養サマリーの運用を進めています

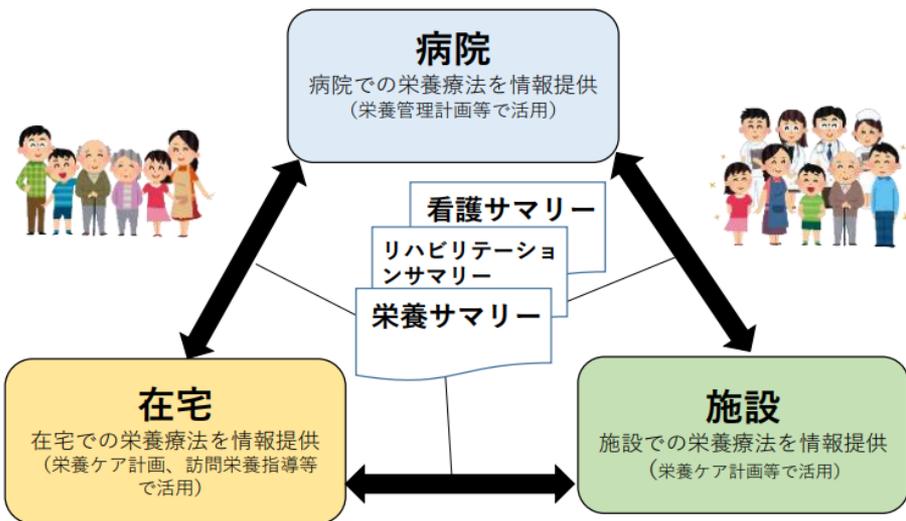
## ▼栄養サマリーとは

管理栄養士・栄養士が、食事の内容、食形態、栄養状態など食生活に関する状況を記載し、病院・施設等の管理栄養士・栄養士と情報共有できるツールです。（裏面参照）

## ▼栄養サマリーを活用することで

病院から施設・在宅、施設・在宅から病院へ、施設から在宅へ移るときに患者様・利用者様の栄養に関する情報が途切れることなく把握でき、場所がかわっても適切な栄養管理を行うことに繋がります。

【活用例】施設利用者面談時、再入所時連携加算、低栄養改善加算、施設間移動の際等



栄養サマリーを用いて栄養情報の連携をしたい、栄養サマリーについてさらに詳細を知りたいという方は、各施設・病院の管理栄養士・栄養士または中和保健所までお問い合わせください。

④平成30年から中和保健所管内の施設・病院で栄養サマリーの運用を開始したばかりで、現在実施できていない施設・病院もあります。

問合せ先：奈良県中和保健所 健康増進課 健康づくり推進係  
 (住所) 〒634-8507 奈良県橿原市常盤町605-5  
 (TEL) 0744-48-3034 (直通)



協力：中和保健所 栄養管理連携パス構築ワーキング委員

## 栄養サマリー

\*\*\*\*\* 栄養サマリー \*\*\*\*\*

下記の(利用者・患者)様について栄養管理情報を提供します。  
 この情報については患者本人もしくはご家族の方の了解を得ています。

氏名			男・女	生年月日	M-T-S-H	年	月	日	歳	
身長	cm	体重	kg	BMI						
現病名	既往歴									
栄養	摂取手段	<input type="checkbox"/> 経口 <input type="checkbox"/> 経鼻 <input type="checkbox"/> 胃ろう <input type="checkbox"/> 腸ろう <input type="checkbox"/> その他( ) <input type="checkbox"/> 経静脈 <input type="checkbox"/> PPN <input type="checkbox"/> TPN 商品名( )、投与量( kcal/日)、投与時間( ) 回数( 回/日)、追加水分( ml/日)、形状の理由( )								
	必要量	エネルギー (kcal/標準体重kg)	たんぱく質 (g/標準体重kg)	脂質 (g/標準体重kg)	水分 (ml/標準体重kg)	塩分 (g/標準体重kg)				
	提供量 (標準体重kg)	エネルギー (kcal/標準体重kg)	たんぱく質 (g/標準体重kg)	脂質 (g/標準体重kg)	水分 (ml/標準体重kg)	塩分 (g/標準体重kg)				
食事内容	摂取率	主食( %)		副食( %)		特記事項				
	食種	<input type="checkbox"/> 一般食 <input type="checkbox"/> 治療食( ) (施設での名称) <input type="checkbox"/> 流動食 <input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> 軟飯 <input type="checkbox"/> 全粥 <input type="checkbox"/> 粥 <input type="checkbox"/> 粥湯 主食量( g) <input type="checkbox"/> ゼリー状 <input type="checkbox"/> ミキサー <input type="checkbox"/> とろみ <input type="checkbox"/> おにぎり( ) <input type="checkbox"/> 水切り <input type="checkbox"/> その他( )								
	副食	<input type="checkbox"/> 常食 <input type="checkbox"/> 軟菜 <input type="checkbox"/> ひとくち大 <input type="checkbox"/> きざみ(カットサイズ mm) <input type="checkbox"/> ミキサーペースト状 <input type="checkbox"/> ゼリー状 <input type="checkbox"/> とろみ <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ※ 自施設食形態一覧表(添付) <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり 学食分類2021								
	栄養補助食品	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり( )								
	学食分類2021	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2-2	<input type="checkbox"/> 2-1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 0a	<input type="checkbox"/> 0		
特記事項	(例:アレルギー、水分量、薬の相互作用など)									
食事方法	食事回数	( )回/日			食事に必要な時間: <input type="checkbox"/> 0~30分 <input type="checkbox"/> 30分~ <input type="checkbox"/> 1時間~					
	介助方法	<input type="checkbox"/> 自立 <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全介助 <input type="checkbox"/> 箸 <input type="checkbox"/> スプーン(大・小) <input type="checkbox"/> フォーク <input type="checkbox"/> 自動食器 <input type="checkbox"/> 自動具( )								
水分形態	増粘剤の使用	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(使用品名) (使用量)								
	形態	<input type="checkbox"/> 段階1(薄いつスターソース状) <input type="checkbox"/> 段階2(中粒・ポタージュ状) <input type="checkbox"/> 段階3(濃いハチマツ汁状) <input type="checkbox"/> その他( )								
咀嚼・嚥下	咀嚼	<input type="checkbox"/> 自前 <input type="checkbox"/> 義歯( ) <input type="checkbox"/> 部分義歯 <input type="checkbox"/> その他( )								
	嚥下	<input type="checkbox"/> 問題なし <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> やや問題がある <input type="checkbox"/> できない								
身体状態	褥瘡	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(部位)			<input type="checkbox"/> 飲食障害 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり					
	排便	<input type="checkbox"/> 問題なし <input type="checkbox"/> 下痢ぎみ <input type="checkbox"/> 便秘ぎみ(下剤: <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり)			<input type="checkbox"/> 開口困難 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり					
	むくみ	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり(部位)			<input type="checkbox"/> 内臓腫脹 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり					
	麻痺	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり( <input type="checkbox"/> 右 <input type="checkbox"/> 左 )								
特記事項										
記入年月日										
施設名					担当者					
					連絡先					



栄養に関する情報  
(摂取方法・必要量など)

食形態の情報  
(きざみ・とろみ・ゼリー状など)

食事の介助・咀嚼や嚥下の情報

身体状態の情報  
(褥瘡やむくみ・身体麻痺の状況など)



## 食形態一覧表

栄養サマリーと食形態一覧表をセットで使うことで施設間の食形態の準化が可能になります。  
 (自施設で独自に作成している施設も増えてきています。)

標準版

食形態	標準版																			
標準版																				

# 栄養情報提供加算



令和2年度診療報酬改定 Ⅲ-4 地域包括ケアシステムの推進のための取組の評価 -⑦

## 栄養情報の提供に対する評価の新設

### 入院中の栄養管理に関する情報の提供に係る評価

- 入院医療機関と在宅担当医療機関等との切れ目ない栄養連携を図る観点から、退院後も栄養管理に留意が必要な患者について、入院中の栄養管理等に関する情報を在宅担当医療機関等に提供した場合の評価として、栄養情報提供加算を新設する。

(新) 栄養情報提供加算 50点



[算定要件]

別に厚生労働大臣が定めるものに対して、栄養指導に加え退院後の栄養・食事管理について指導し、入院中の栄養管理に関する情報を示す文書を用いて患者に説明するとともに、これを他の保険医療機関又は介護老人保健施設、介護老人福祉施設、介護療養型医療施設、介護医療院、指定障害者支援施設等若しくは福祉型障害児入所施設の医師又は管理栄養士に対して提供する。



入院医療機関



<入院中の栄養管理に関する情報>

- ・必要栄養量
- ・摂取栄養量
- ・食事形態(嚥下食コードを含む。)
- ・禁止食品
- ・栄養管理に係る経過 等



在宅担当医療機関等



## 栄養サマリーとは

管理栄養士・栄養士等が、食の内容、食事形態、栄養状態などの食生活に関する状況を記載し、病院・施設・在宅療養の支援者が情報共有できるツールです。

栄養サマリーを活用することで、病院から施設・在宅、施設から在宅・病院へ、在宅から病院・施設へと移るときに療養者の栄養に関する情報が途切れることなく把握でき、場所が変わっても適切な栄養管理を行うことに繋がります。

### 【活用例】

施設間の移動際

施設利用者面談時

再入所時栄養連携加算など

ページの先頭へ



## 栄養サマリーの各種様式

(1) 栄養サマリー（栄養管理連携パス構築検討ワーキンググループ）

（令和5年3月更新  [Excel\(xlsx 338KB\)](#),  [PDF\(pdf 396KB\)](#)）

(2)  [栄養サマリー 記入上の注意点\(pdf 334KB\)](#)

(3)  [食形態一覧\(スタンダード第6版\)\(pdf 498KB\)](#)

## 栄養管理情報伝達ツールの運用に関するアンケート調査