

在宅訪問から

栄養士がいれば誤嚥性肺炎なんて怖くない！



機能強化型 在宅療養支援診療所
悠翔会在宅クリニック

管理栄養士
林 裕子

悠翔会について

首都圏10クリニック
(東京・神奈川・千葉・埼玉)



新橋
早稲田
金町
品川
北千住
川口
越谷
川崎
柏
渋谷



介入症例

86歳男性 要介護3

妻・娘家族と同居 食事の管理は妻(料理が苦手)

H25年7月 脳梗塞を発症し左片麻痺となる

H26年6月 誤嚥性肺炎で入院 ★

H26年9月 退院 訪問診療を利用開始

H26年11月 誤嚥性肺炎で入院 ★

H27年7月 誤嚥性肺炎で入院 ★

今後も誤嚥性肺炎を繰り返す可能性あり
ミキサー食・ゼリー食の指示を受けて退院

H27年9月 訪問栄養指導を開始



初回訪問時の状況

身長:165cm 体重:37kg BMI:13.6

MNA[®]-SF:3ポイント(低栄養)

食事形態:ミキサー食(粥ゼリー) ゼリー食 ソフト食
水分とろみ(うすいとろみ)

食事内容:鮭フレーク入りゼリー粥(約110g)
かぼちゃの煮物ペースト
貝柱の煮物ペースト
まんじゅう・ビスケット・ボーロ
OS-1ゼリー・緑茶(うすいとろみ)



指導内容

▶ 粥ゼリーの修正

500gの粥に対してお粥用ゲル化剤を大さじ山盛り3杯使用

基準量の約6倍

▶ ムース食の調理指導



経過

- ▶ 食事量アップ

粥ゼリー110g → 200g～250g

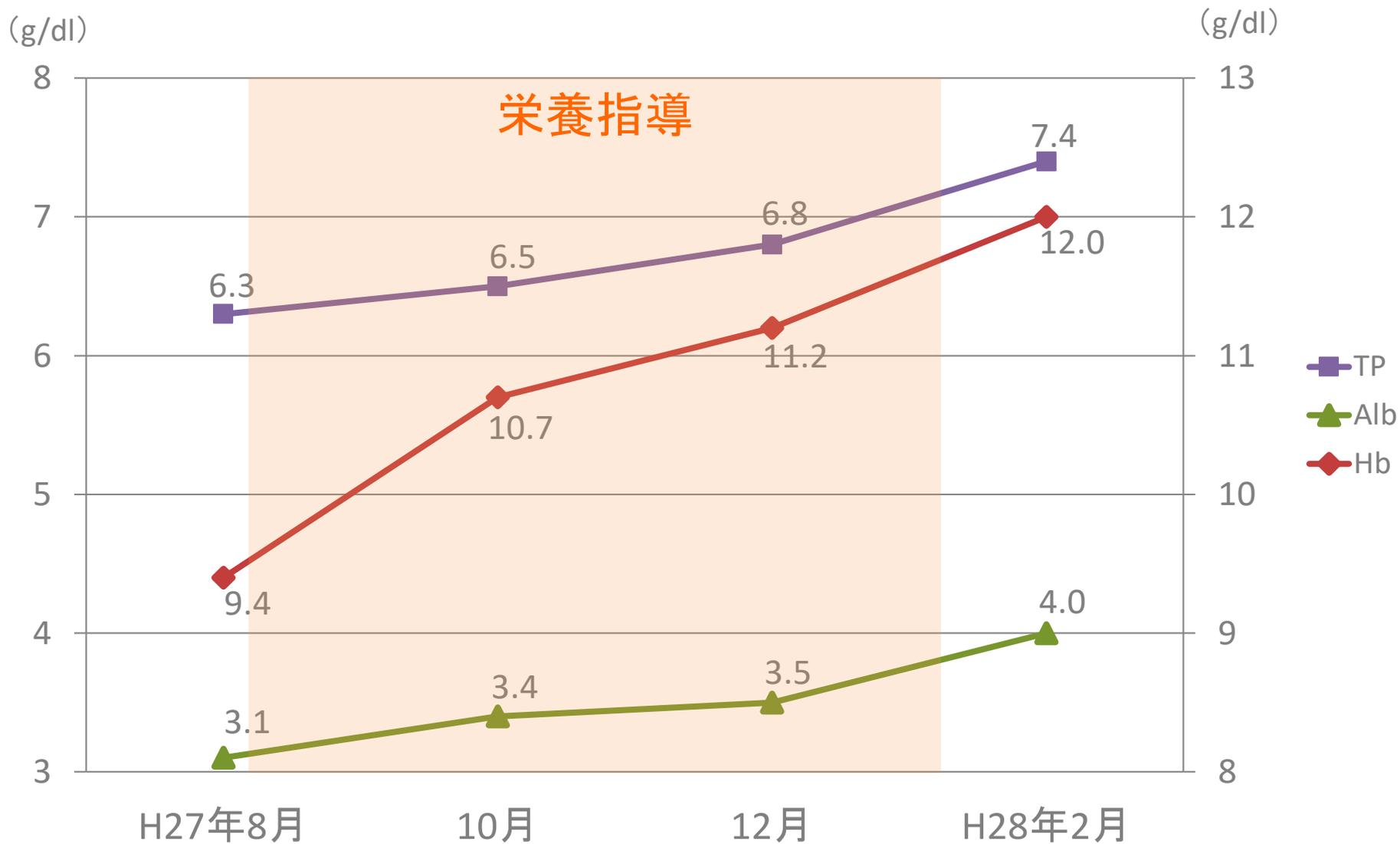
- ▶ 体重増加

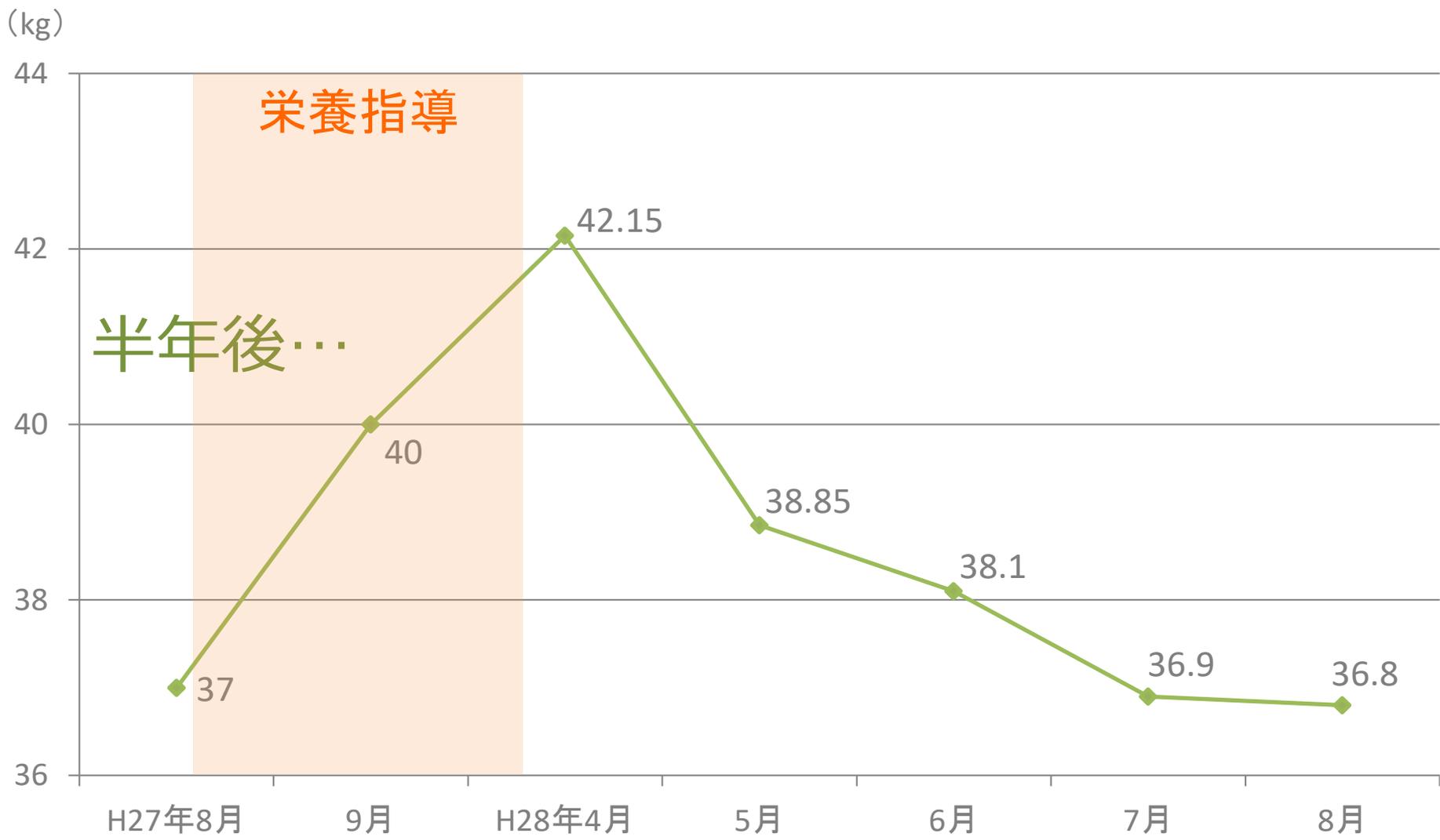
37kg → 40kg

- ▶ むせ・喀痰量・吸引回数が減少
誤嚥性肺炎の再発なし



経過





栄養指導再開

- ▶ 下痢への対処
食事に対する理解
下剤の調整を主治医に依頼

- ▶ 栄養剤の変更



- ▶ 嚥下機能の再評価
訪問歯科依頼



食形態を徐々にアップ



ふわふわつみれ



鮭バーグ(オーロラソース)

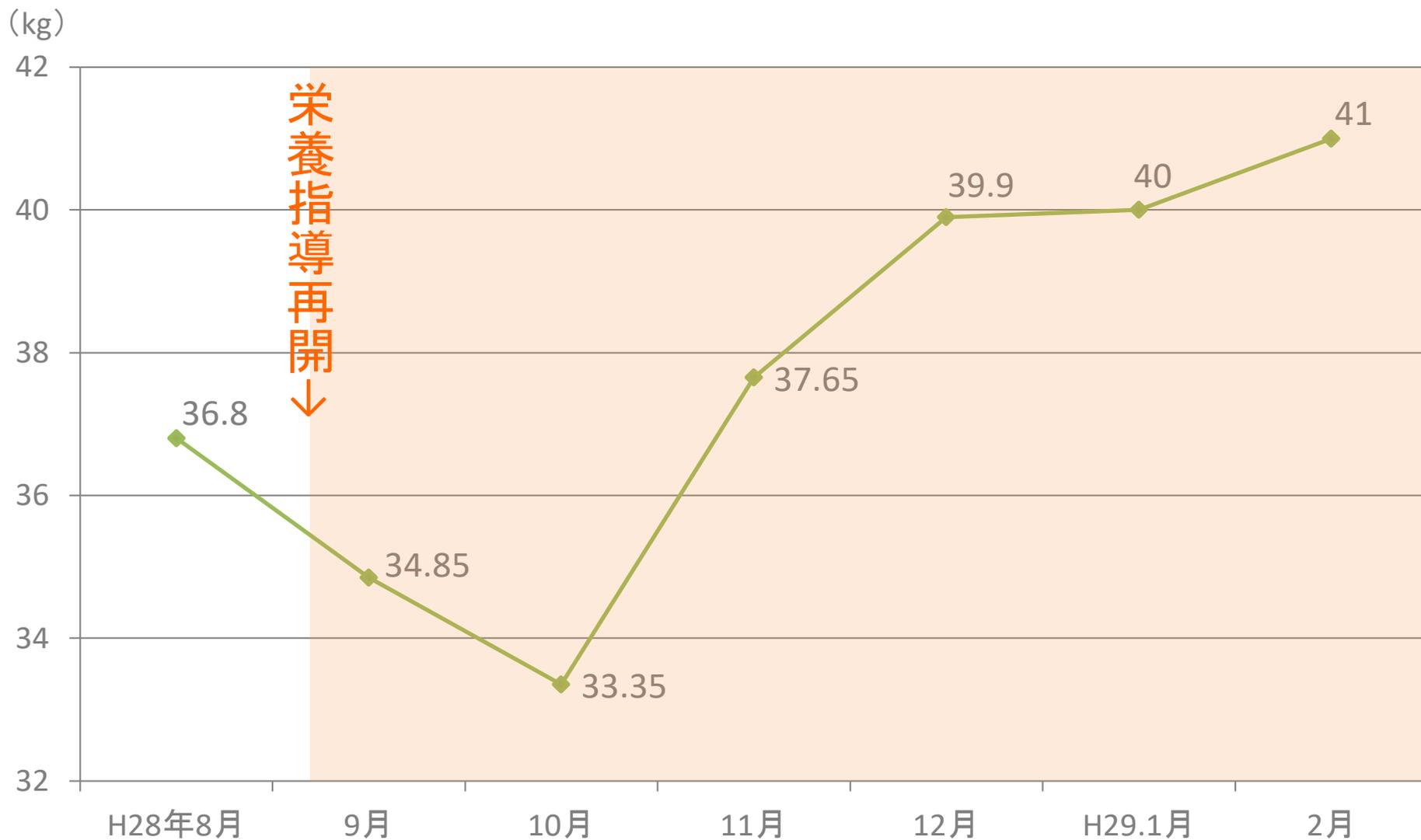


鯛の胡麻和え



生姜焼き

体重経過





機能強化型 在宅療養支援診療所
悠翔会在宅クリニック

ありがとうございました。