



## 専門看護師・認定看護師会 ニュースレター

専門・認定看護師会では、専門・認定看護師の活動報告や、各領域の専門知識をワンポイントアドバイスでお知らせするため、ニュースレターを毎月発行しています。

### 身の回りの物を上手に使ってとろみ濃度の統一を

#### 配膳時のコップで水分量の計測ができます

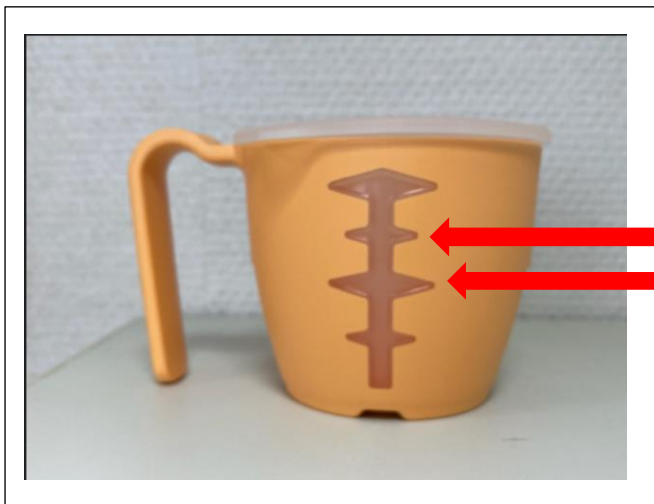
高齢患者の増加、嚥下障害を有する患者の増加によって、とろみ剤を使用する機会が増えているかと思えます。多くの場合とろみの濃度は嚥下評価ののち決定されます。

『水分 100ml あたりとろみ剤 1/2 包』などの記載がある場合、配膳時のコップを使用して水分量を計測することができます。

コップの様子は 1 メモリあたり約 50ml で描かれています。とろみについて指示がある場合、指示に合った水分量を使用しましょう。

とろみを使用することで水分の流れる速度を調整することが可能です。

しかし、患者に合わない薄いとろみでは嚥下反射の惹起前に気管に流入してしまう早期咽頭流入や、濃いとろみでは咽頭に残留しやすく吸気時に残留した水分を誤嚥してしまうリスクとあります。身近にあるものを上手に使って、患者にとっての安全を考え日々のケアに活かしていきましょう。



とろみの濃度を統一するためにも嚥下評価の内容を、チームで共有できるようにしていきましょう。



2022 年 9 月より、栄養サポートチーム加算の算定が開始となりました。

『絶食が続いている』『食事摂取量が少ない』『食形態があていないのではないか』『入院してから痩せてきてしまった』など、栄養管理で困ったことがありましたらご相談ください。

連絡は、PHS:8238（火曜・木曜 10:00~18:30、水曜 9:30~13:30）をお願いします。

摂食・嚥下障害看護認定看護師 治田