



## お粥の離水について

※嚥下障害のある患者さんには  
ムセや誤嚥の原因になります

食事介助中、お粥がシャバシャバになることはありませんか？  
それは・・・

スプーンに付いた唾液が  
お粥に混ざること、  
唾液中のアミラーゼ成分  
がお粥のデンプンを分解し、  
離水してしまいます



### 対応策

- お粥を小分けの皿に移す
- 取り分けるスプーンと口に入れるスプーンは別にする
- お粥に入れるスプーンの回数をできるだけ減らす



食事にトロミ剤をふりかけていませんか？  
粘性が強くなりのに張り付き、誤嚥・窒息の原因  
になります



- まとまりのある他の食材と混ぜる
- 濃いとろみ水を使用しあんかけ様にする
- 食材用に液体とろみも販売されています

過去のデータは、看護科共用 → #認定看護師便り より閲覧可能です！

参考文献： 小児看護10号 第47巻 へるす出版

文責：摂食・嚥下障害看護認定看護師 幸田留美子