

病院・施設・在宅で役立つ！簡単調理のレシピ12選

嚥下調整食の基本と“栄養アップ”の工夫

プランナー：田村佳奈美 福島学院大学短期大学部食物栄養学科准教授

特集

食べることは、生きるための基本であると同時に、日々の楽しみや心の支えにもなります。しかし、加齢や疾患により咀嚼・嚥下機能が低下すると、「食べたいのに食べられない」「量がとれず低栄養になる」といった問題が生じ、生活の質 (quality of life; QOL) の低下やさらなる機能低下をまねきます。食支援の現場では、嚥下機能を正しく見きわめることに加え、患者に適した食形態への調整や、エネルギー・たんぱく質不足の改善、調理スタッフや介護職との情報共有など、管理栄養士・栄養士が担う支援の範囲は広がっています。しかしその一方で、「嚥下調整食がうまくつけない」「栄養を強化したいが方法がわからない」「スタッフ間でやり方が統一できない」といった悩みも少なくありません。そこで本特集では、摂食嚥下の基礎をわかりやすく整理し、現場で迷いなく工夫できる具体的な技術をまとめました。嚥下調整食の基本、高エネルギー・高たんぱく質化のコツ、市販の介護食品の活用、彩り・盛りつけのポイント、多職種・家族への伝え方まで、日々の実務に直結する内容を紹介し、また、病院・施設・在宅のどこでも使える簡単調理のレシピはダウンロード可能とし、栄養食事指導や家庭への支援ツールとして活用できます。患者が安全に食べられるだけでなく、「おいしく」「しっかり栄養がとれる」食支援を行えるよう、本特集を役立ててください。

1 咀嚼と嚥下のしくみ	藤本篤士	札幌摂食嚥下症例相談会
2 食事時の姿勢と環境づくりの基本	志田清美	ライフデザインワークス代表/ 理学療法士・イラストレーター・漫画家
3 嚥下調整食の基本的な考え方	栢下淳子	広島修道大学健康科学部健康栄養学科教授
4 嚥下調整食を高エネルギー・高たんぱく質にする工夫	時田美恵子	医療法人南越谷内科クリニック
5 市販品・介護食品の活用術	高嶋典子	園田学園大学人間健康学部食マネジメント学科准教授
6 嚥下調整食の彩りと盛りつけの工夫	早坂朋恵	東北医科薬科大学病院栄養管理部管理栄養士
7 調理スタッフ・ホームヘルパーへの伝え方	真井睦子	日本赤十字社栗山赤十字病院医療技術部栄養課栄養課長
8 患者・家族への栄養食事指導の実践	安田和代	医療法人かがやき総合在宅医療クリニック

広告締切 申込締切日：2026.5.12 版下出版社必着：4C 2026.5.12 1C 2026.5.25 綴込 2026.5.28

広告料

(税抜き)

掲載面	刷色	スペース	料金	サイズ (mm)
表4	カラー	1頁	250,000	205 × 172【断ち切り】
表2	カラー	1頁	230,000	257 × 182【断ち切り】
表3	カラー	1頁	210,000	257 × 182【断ち切り】
記事※	カラー	1頁	160,000	257 × 182【断ち切り】
記事	1色	1頁	80,000	220 × 150
記事	1色	1/2頁	50,000	105 × 150
綴込		1枚	100,000	仕上がり天地左右3mm タチシロあり印刷物

※掲載場所指定は20%増の料金となります(記事カラーのみ対応)。

取扱い広告代理店

- 広告原稿は完全データをお願いします。 ※ 広告掲載前に審査がございます。事前に広告内容をお知らせください。
- 入稿の際は、**広告データ、出力見本(確認用PDF)**をご準備ください。
- 広告掲載スペースには、**断ち切りサイズ掲載可能スペースと、掲載不可のスペースがあります。掲載スペースとサイズをご確認ください。**
- **企画内容が変更になる場合があります。**

広告に関するお問い合わせは、上記の取扱い代理店、もしくは(株)メディカ出版 総広告代理店(株)メディカ・アド  
TEL:03-5776-1853までお願いいたします。

◇この内容は、弊社ホームページ内の「掲載可能な専門誌一覧(<https://www.medica.co.jp/ad/>)」からダウンロードできます。

病院・施設・在宅で役立つ！簡単調理のレシピ12選

嚥下調整食の基本と“栄養アップ”の工夫

プランナー：田村佳奈美 福島学院大学短期大学部食物栄養学科准教授

9 WEBでダウンロードできる 嚥下調整食の簡単レシピ12

早坂朋恵

東北医科薬科大学病院栄養管理部管理栄養士

安田和代

医療法人かがやき総合在宅医療クリニック

長瀬まり

日本赤十字社旭川赤十字病院医療技術部栄養課栄養課長

手塚文栄

医療法人たかぎ歯科管理栄養士

連載

●生活と治療に直結する 小児栄養の基礎知識と最新情報

●創意工夫で患者・利用者のQOLをアップさせる！アイデアきらめく行事食

ほか

読者ターゲット

病院および福祉施設などの栄養士、管理栄養士、栄養療法に関心のある医師、看護師などNSTを構成するメンバー

ADポイント

創刊19年目。人間の健康や寿命にいちばん関連のある日常の栄養学の専門誌。食事・栄養療法の知識・技術の最新情報を発信します。

広告締切

申込締切日：2026.5.12 版下出版社必着：4C 2026.5.12 1C 2026.5.25 綴込 2026.5.28

広告料

(税抜き)

掲載面	刷色	スペース	料金	サイズ(mm)
表4	カラー	1頁	250,000	205×172【断ち切り】
表2	カラー	1頁	230,000	257×182【断ち切り】
表3	カラー	1頁	210,000	257×182【断ち切り】
記事※	カラー	1頁	160,000	257×182【断ち切り】
記事	1色	1頁	80,000	220×150
記事	1色	1/2頁	50,000	105×150
綴込		1枚	100,000	仕上がり天地左右3mm タチシロあり印刷物

※掲載場所指定は20%増の料金となります(記事中カラーのみ対応)。

取扱い広告代理店

●広告原稿は完全データをお願いします。 ※広告掲載前に審査がございます。事前に広告内容をお知らせください。

●入稿の際は、広告データ、出力見本(確認用PDF)をご準備ください。

●広告掲載スペースには、断ち切りサイズ掲載可能スペースと、掲載不可のスペースがあります。掲載スペースとサイズをご確認ください。

●企画内容が変更になる場合があります。

広告に関するお問い合わせは、上記の取扱い代理店、もしくは(株)メディカ出版 総広告代理店(株)メディカ・アド

TEL:03-5776-1853までお願いいたします。

◇この内容は、弊社ホームページ内の「掲載可能な専門誌一覧(<https://www.medica.co.jp/ad/>)」からダウンロードできます。