

問題 E

- 問 1. **食事介助に関する次の記述のうち、誤っているものを選びなさい**
1. 刻み食が必要な場合でも、刻む前の食べ物の状態を見てもらう
 2. 食事の前後には、義歯の有無を確認する
 3. 片麻痺のある人には、口の健側にスプーンを入れる
 4. 一口ごとに、口の中に食べ物が残っていないか確認する
 5. 嚥下体操は食後に行うと誤嚥予防に効果がある
- 問 2. **摂食嚥下状態を考慮した低栄養改善の調理方法として、正しいものを選びなさい**
1. 消化吸収をよくするために食材を小さく刻んだ方がよい
 2. マヨネーズはカロリーが高いので使用しない方がよい
 3. 水分のとりみはできるだけしっかりつけた方がよい
 4. 刺激が強いため香りのしない料理が望ましい
 5. 油脂を上手に利用するとよい
- 問 3. **食事時の安定した姿勢保持について、誤りを選びなさい**
1. 箸を持たない方の手は、テーブルの上に乗せると座位が安定し易い
 2. 頸部は軽度屈曲するよう枕等で調整する
 3. 車椅子に座って食事する際は、きちんと床に足を着けるようにする
 4. ベッドでの食事の際は、膝は曲げ、ずり落ちにくくする為大きめの枕等を膝下に入れる
 5. 背中が倒れるときは、背中にタオル等を入れ軽度後傾するようにする。
- 問 4. **食事介助の際の観察ポイントで、誤嚥や咽頭残留を疑わせる所見として間違っているものを選びなさい**
1. 声の変化
 2. 咽頭ゴロ音
 3. ムセ・咳
 4. 口腔貯留
 5. SpO₂の低下
- 問 5. **口腔の動きが悪いため、食事に時間がかかる場合の対処法として間違っているものを選びなさい**
1. 一口量を多くする
 2. しっかりした味付けにする
 3. ミキサー食にする
 4. 食事の温度差をはっきりさせる
 5. 好みの味付けにする

問題 E

- 問 6. 早食いや丸飲み傾向がある場合の対象法として間違っているものを選びなさい
1. 咀嚼が必要な食事形態にする
 2. 少量ずつ盛り付ける
 3. ボール部が小さいスプーンを使用する
 4. 食事に集中出来るよう、声掛けはしない
 5. 小鉢に取り分ける
- 問 7. ゼラチンゼリーの特徴として正しいものを選びなさい
1. 滑らか
 2. 変形しにくい
 3. 30℃以上で溶解する
 4. 室温での管理が容易
 5. 加熱処理は不必要
- 問 8. 咽頭期に障害がある場合の食事介助のポイントとして間違っているものを選びなさい
1. 滑りが良い食事形態の選択
 2. 一口量を多くする
 3. 複数回嚥下を促す
 4. 喉頭マイクを使用する
 5. パルスオキシメーターを使用する
- 問 9. 口腔ケアについて誤っているものはどれか選びなさい
1. 二次感染の予防
 2. 食物摂取量の確保
 3. 唾液量の維持
 4. 味覚の確保
 5. 口の審美性の維持
- 問 10. 口腔ケアについて、適切でないものを選びなさい
1. 口腔内の清掃は、化学的清掃法より機械的清掃法が効果的である
 2. 口腔ケアの目的は、口腔機能の保持により、QOLとADLの維持・向上を図ることである
 3. 総義歯を装着している場合、歯がなくても口腔ケアは必要である
 4. 経管栄養の場合、唾液分泌の減少による自浄作用の低下のため、口腔内は不衛生になりやすい
 5. 高齢者は歯と歯の隙間が大きくなるので、むし歯や歯周病になりにくい

問題 E

問 11. 経鼻経管栄養を行っている高齢者の口腔ケアについて、最も適切なものを選びなさい

1. 口腔ケアは不要である
2. スポンジブラシは、したたるほど水を含ませて使用する
3. 経管栄養が終わってすぐの口腔ケアは避ける
4. 口腔ケアを始める時に固定テープがはがれていたら、留め直す
5. 仰臥位で行う

問 12. 高齢者の口腔ケアの目的として、間違っているものを選びなさい

1. 唾液分泌の抑制
2. 口臭の改善
3. 誤嚥性肺炎の予防
4. 歯周病の予防
5. 食欲の増進