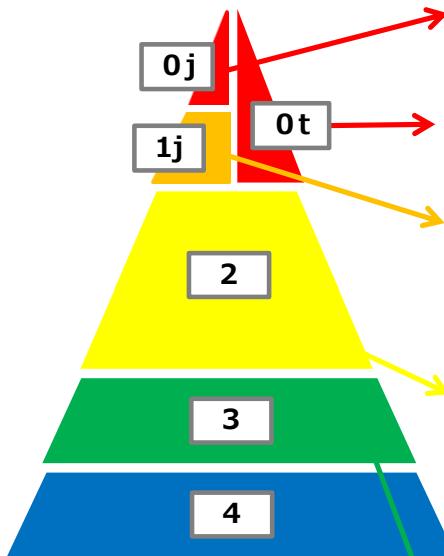


## 学会分類2021に沿った

### 嚥下調整食分類表



**【当院の食形態について】**

- ①粗きざみ食…1cm程度の大きさ
- ②きざみ食…7mm程度の大きさ
- ③とろみ…ペースト状  
(ミキサーにかけ、とろみをついたもの)
- ④ミキサー…液体状  
(ミキサーにかけ、とろみはついていない)

**【とろみ調整食品について】**

- ①主食…ソフティアU
- ②副食…トロミナル

コード	名称	主食	副食	写真	形態	目的・特色
j 0	エンゲリード など				・均質で、付着性、凝集性、かたさに配慮したゼリー ・離水が少なく、スライス状にすぐことが可能なもの	・重度の症例に対する評価、訓練用、少量くってそのまま丸呑み可能 ・蛋白質含有量が少ない
t 0	とろみ水 など				・均質で、付着性、凝集性、かたさに配慮したとろみ水（中間から濃いとろみ）	・重度の症例に対する評価、訓練用、少量ずつ飲むことを想定 ・蛋白質含有量が少ない
j 1	<b>嚥下調整食1</b> 400kcal 蛋白質20g	重湯ゼリー (ソフティアU)	・ゼリー ・汁物：とろみ中間 (トロミナル)		・均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの	・口腔外すでに適切な食塊状となっている（少量くってそのまま丸呑み可能）
2	<b>嚥下調整食2</b> 1200kcal 蛋白質45g	粥ゼリー (ソフティアU)	・食形態：ペースト状 (トロミナル) ・飲物、汁物：とろみ中間 (トロミナル)		・ピューレ、ペースト、ミキサー食など、均質、不均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの ・スプーンでくって食べることが可能なもの	・口腔内の簡単な操作で、食塊状となるもの（咽頭では残留、誤嚥しにくいように配慮したもの）
3	<b>嚥下調整食3</b> 1300kcal 蛋白質50g	重湯なし粥	・食形態：ムース ペースト状 (トロミナル) ・飲物、汁物：とろみ中間 (トロミナル)		・形があるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易。咽頭ではらけず、嚥下しやすいように配慮されたもの ・多量の離水がない	・舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの ・押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの
4	<b>嚥下調整食4</b> 1400kcal 蛋白質55g	軟飯	・食形態：軟菜 (粗刻み+あんかけ) ・飲物、汁物：とろみ中間 (トロミナル)		・かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの ・箸やスプーンで切れるやわらかさ	・誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの ・歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難