

| | ①嚥下訓練開始食 | ②嚥下訓練ゼリー食A | ③嚥下訓練ゼリー食B | ④嚥下食 |
|-------------------|---|---|---|---|
| 栄養素 | エネルギー150kcal/日 たんぱく質1g/日、水分500ml/日 | エネルギー500kcal たんぱく質20g/日、水分800ml/日 | エネルギー1000kcal たんぱく質50g/日、水分1200ml/日 | エネルギー1200kcal たんぱく質60g/日、水分1200ml/日 |
| 形態 | すべてゼリー状 | ①にさらにゼリー類を付加したもの | ②にヨーグルト状のものを付加 ミキサー食へ移るための練習食 | ③にきざみトロミのおかずを付加 きざみトロミ食へ移るための練習食 |
| 適応 | 食事開始前の飲み込みの状態確認、 または訓練が必要な方。 | ①が摂取可能であり、 飲み込みの状態が良好な方 | ②が摂取可能 飲み込みの状態が良好な方 | 飲み込みの状態が良好な方 きざみトロミのものが摂取可能な方 |
| 写真 |  |  |  |  |
| 主食 | | ミキサー粥(粥をミキサーにかけ、 増粘剤を加えゼリー状にしたもの) | ミキサー粥(粥をミキサーにかけ、 増粘剤を加えゼリー状にしたもの) | とろみ粥(全粥にとろみ剤を加えたもの) |
| 市販品 | セノビーゼリー | プチトマトゼリー、プリン、 セノビーゼリー、豆腐寄せなど | プチトマトゼリー、プリン、 セノビーゼリー、豆腐寄せ、 ヨーグルト、エンジョイゼリーなど | プチトマトゼリー、プリン、セノビーゼリー、 豆腐寄せ、ヨーグルト、エンジョイゼリー、 メイバランスソフトゼリーなど |
| 水分 | お茶ゼリー | お茶ゼリー、とろみ付みそスープ (みそ汁に増粘剤でとろみをつける) | お茶ゼリー、とろみ付みそスープ (みそ汁に増粘剤でとろみをつける) | とろみ付みそスープ (みそ汁に増粘剤でとろみをつける) |
| 家庭で 使えるもの | ゼラチンゼリー | 卵豆腐、ねぎとろ(ねぎなし)、ムース 茶碗蒸し(具なし)、冷奴など | 半熟卵、茶碗蒸し(具なし)、冷奴 ミキサーにかけたおかず | 半熟卵、茶碗蒸し(具なし)、冷奴、とろろ、 水羊羹、きざみトロミのおかず(刻んでとろみ剤 でとろみをつける) |
| 2013 コード※ | 嚥下訓練食品Oj | 嚥下調整食1 j | 嚥下調整食2-1 | 嚥下調整食3 |
| ユニバーサル デザインフード | | 区分4(ゼリー状) かまなくてよい | 区分4 かまなくてよい | 区分4・3 かまなくてよい・舌でつぶせる |

○赤い枠で囲んでいるもの、下線が引いてあるものは院内で提供しているもの
※日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013にもとづくコード