

























【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 と当院の食形態について】

主食	ごはん	やわらかごはん	全粥	とろみ粥	ミキサー粥	5分粥・3分粥	重湯			
嚥下調整食分類 2013	—	4	3	2-1 1j	—	—	—			
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	やわらかく炊いた飯	米重量に対し5倍の水分量で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態	全粥 2.5:重湯 1の割合。とろみをつけたもの。離水・とろみに配慮	全粥 10:重湯 1の割合。ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤を混ぜたもの。	離水・とろみに配慮していない粥	流動食 全粥の上澄み液			
外観										
使用するとろみ剤やゲル化剤				トロメリンV	スベラカーゼ					
副食	成人 I, II	成人 I, II, 軟菜食 (一口大 1角 10g 程度)	5分菜 やわらか食	5分菜 やわらか食 (一口大 1角 10g 程度)	きざみ食 きざみとろみ食	嚥下食	ミキサー食	嚥下訓練ゼリー B食	嚥下訓練ゼリー A食	嚥下訓練開始食
嚥下調整食分類 2013	—	4	2-2	3	2-1	2-1	1j	0j		
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	成人 I, II, 軟菜食を一口大程度の1角程度に刻んだもの	食材や調理法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	5分菜 やわらか食を一口大程度の1角10g程度に刻んだもの	5分菜食をフードプロセッサーで細かくきざんだもの(1mm角以下) 絹豆腐, 卵豆腐は原型のまま提供。きざみとろみ食はきざみ食にとろみをつけたもの	嚥下ゼリーB食にきざみとろみ状のものを付加。きざみとろみ食に移るための練習食 絹豆腐, 卵豆腐は原型のまま提供。	ミキサーを利用し、粒が残らず均質な状態	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかずまとまりやすいもの 嚥下ゼリーA食にミキサー状のものを付加。ミキサー食に移るための練習食	均質なゼリー、プリン、ムース上のもの。 ・ミキサー粥 ・プチトマトゼリー ・プリン ・豆腐よせ など	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。たんぱく質を含まない。 ・お茶ゼリー(ヘルシーフード イオンサポート緑茶ゼリーの素)もゼリー
外観		 	 	 	 		 	 	 	 
加工名称		一口大 60g 焼魚 6切れ 60g かぶ 6切れ 20g 人参 2切れ		一口大 60g 煮魚 6切れ 60g かぶ 6切れ 20g 人参 2切れ	きざみ きざみとろみ		ミキサー			
使用するとろみ剤やゲル化剤					トロメリンV					

【嚥下調整食学会分類 2013 とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを中心に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

飲料・汁物	当院の汁物・飲料のとろみの程度
嚥下調整食分類 2013	中間のとろみ
とろみ剤の使用量	お茶・水 150ml に対し、とろみ剤が小さじ1
使用するとろみ剤やゲル化剤	トロメリンV