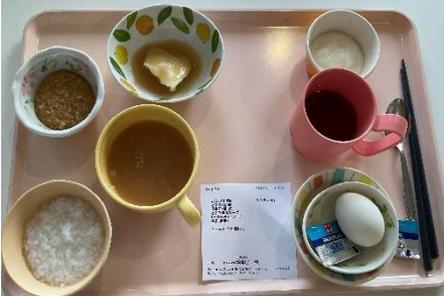


	①嚥下訓練開始食0	②嚥下食1	③嚥下食2	④嚥下食3
栄養素	エネルギー150kcal/日 たんぱく質1g/日、水分500ml/日	エネルギー500kcal たんぱく質20g/日、水分800ml/日	エネルギー1000kcal たんぱく質50g/日、水分1200ml/日	エネルギー1200kcal たんぱく質60g/日、水分1200ml/日
形態	すべてゼリー状	①にさらにゼリー類を付加したもの	②にヨーグルト状のものを付加 ミキサー食へ移るための練習食	③にきざみトロミのおかずを付加 きざみトロミ食へ移るための練習食
適応	食事開始前の飲み込みの状態確認、 または訓練が必要な方。	①が摂取可能であり、 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	果汁ゼリー	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)
2021 コード※	嚥下訓練食品Oj	嚥下訓練食品Oj・Ot 嚥下調整食1j	嚥下訓練食品Oj・Ot 嚥下調整食1j・2-1	嚥下訓練食品Ot 嚥下調整食1j・2-1・2-2・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2021にもとづくコード