









# 嚥下調整食について

コード	名称	松江赤十字病院 名称	形態	目的・特色	主食の例	副食(食品・料理)
0	嚥下訓練食品 0j		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、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		 嚥下困難者用ゼリー (STの指導による)
	嚥下訓練食品 0t		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	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 ゼリー丸呑みで誤嚥したゼリーが口中で溶けてしまう場合たんぱく質含有量が少ない		とろみ水は患者に応じた調整 (STの指導による)
1	嚥下調整食 1j	1j 嚥下訓練ゼリー食	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	口腔外ですでに適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー・ミキサー粥のゼリーなど	 ミキサー粥のゼリー
		1j ゼリー食				
2	嚥下調整食 2-1	2-1 ペースト食	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 スプーンです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、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒が無く、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	 肉じゃがペースト
2	嚥下調整食 2-2	2-2 ペースト食	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	 水切り粥	 お浸しペースト
3	嚥下調整食 3	3 やわらかとろみ食	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でば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(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	全粥  魚ほぐしキザミアんかけ煮魚
4	嚥下調整食 4	4 一口カットとろみ食	かたさ・ばらけやすさ・貼り付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方法を選んだもの 歯が無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	軟飯・全粥など	全粥～軟飯  とろみつき味噌汁
						 一口カットあんかけ浸し