

# 成田赤十字病院 嚥下調整食分類表

\*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に準ず

嚥下調整食学会分類2013	嚥下訓練食品Oj	嚥下調整食1j	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-2	嚥下調整食3	嚥下調整食4
当院食種	嚥下Oj	嚥下1j	嚥下2 ペースト食		嚥下3 ソフト食	嚥下4 やわらか食
形態	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	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	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、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	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ものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	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	かたさ・ばらけやすさ・ねばりつきやすさなどが無いもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ
目的・特色	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	口腔外で既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 Ojに比し表面のざらつきあり	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)  * 主食に粥ゼリーを選択した場合: 嚥下調整食2-1に相当する * 主食につぶ粥ゼリーを選択した場合: 嚥下調整食2-2に相当する		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	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 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提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
必要な咀嚼能力	若干の送り込み能力	若干の食塊保持と送り込み能力	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力		舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上
主食	/		主食は以下から選択可能(嚥下・咀嚼状態に応じて選択してください) *各小盛あり		主食は以下から選択可能(嚥下・咀嚼状態に応じて選択してください) *各小盛あり	
			全粥	並	パン	
			全粥(粥ミキサー*コメント選択)⇒全粥をミキサーにかけた粒のないもの	軟飯	めん(昼・タのみ)	
			全粥(粥ゼリー*コメント選択)⇒粥ミキサーにでんぷん分解酵素を加えゼリー化した、離水がなくなめらかで付着性が低いもの	全粥	7分粥	
			全粥(つぶ粥ゼリー*コメント選択)⇒全粥にでんぷん分解酵素を混ぜた、離水がなく付着性が低いもの	全粥(粥ミキサー*コメント選択)	5分粥	
			全粥(粥ゼリー*コメント選択)	3分粥		
			全粥(つぶ粥ゼリー*コメント選択)			
副食	エンゲリード	エンジョイゼリー	7分菜～軟菜の副食3品をミキサーにかけてなめらかにし、とろみ調整食品で凝集性を付加したもの  * 汁物は病棟にて「とろみパワースマイル」を使用し、患者様に合ったとろみ調整を行ってください		ミキサーにかけた食材をムース剤にて再形成したもの。もしくは7分菜～軟菜の副食をブレンダーで細きざみにし、とろみ調整食品で凝集性を付加したもの  * 汁物は病棟にて「とろみパワースマイル」を使用し、患者様に合ったとろみ調整を行ってください	素材、調理法について、特にやわらかさに配慮したもの。酵素軟化した肉・魚のほか、やわらかく煮込んだ野菜など  * 汁物は病棟にて「とろみパワースマイル」を使用し、患者様に合ったとろみ調整を行ってください * 汁物以外のおかずにとろみあんをかける必要がある場合は「とろみ」のコメントを選択してください
(UDF(ユニバーサルデザインフード)分類)	—	UDF区分「かまなくてよい」に相当	UDF区分「かまなくてよい」に相当		UDF区分「舌でつぶせる」に相当	UDF区分「歯ぐきでつぶせる」および「容易にかめる」の一部に相当
(スマイルケア食分類)	スマイルケア食「0 ゼリー状」に相当	スマイルケア食「1 ムース状」に相当	スマイルケア食「2 ペースト状」に相当	「2 かまなくてよい」に相当	スマイルケア食「3 舌でつぶせる」に相当	スマイルケア食「4 歯ぐきでつぶせる」に相当
献立例						
(副食例)	エンゲリード	エンジョイゼリー (味は6種ランダム *指定できません)	*ミキサーでペースト状にし、とろみをつけた副食3品(煮魚、くず煮、野菜お浸しミキサー) ・具なし汁(とろみは病棟で調整してください) ・ゼリー・プリン・ヨーグルト・フルーツピューレなど		・魚ムースあんかけ、ソフト豆腐くず煮、お浸し細刻みムース ・具なし汁(とろみは病棟で調整してください) ・ゼリー・プリン・ヨーグルト・フルーツピューレなど	・やわらか魚あんかけ、豆腐くず煮、南瓜やわらか煮 ・具なし汁(とろみは病棟で調整してください) ・ゼリー・プリン・ヨーグルト・フルーツピューレなど
エネルギー(kcal/日)	57	240	1400(全粥*粥ゼリーの場合)	1400(全粥*つぶ粥ゼリーの場合)	1500(全粥の場合)	1700(軟飯の場合)
蛋白質(g/日)	0	10.5	40	40	50	60
脂質(g/日)	0	6.6	25	25	35	50
水分(g/日)	72.6	156	1600	1600	1800	1700
食塩相当量(g/日)	0.1	0.4	6	6	8	8