

嚥下食対応表

施設名(医療法人歓喜会 辻外科リハビリテーション病院)

学会分類 2013	食種名	(特徴)主食	(特徴)副食	主食	写真	嚥下食 ピラミッド	嚥下困難 者用食品 許可基準	ユニバー サルデザ インフード
0j	嚥下訓練食品		・均質で、付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー ・離水がすくなく、スライス状にすくうことが可能なもの			レベル0	I	—
0t	嚥下訓練食品 水分とろみ ・1(薄いとろみ) ・3(中間のとろみ) ・5(濃いとろみ)		・均質で、付着性、凝集性、硬さに配慮したとろみ水 ・水分とろみは、ソフティアISOL(とろみ食用)を使用 ・朝食の(牛乳、豆乳、コーヒー牛乳、りんごジュース)飲み物と、昼、夕食の汁物と、は、すべてとろみを付けて提供 ・水分補給を目的として、とろみ茶(200cc)を毎食2個提供	1(薄いとろみ) 3(中間のとろみ) 5(濃いとろみ)		レベル3 の一部 (とろみ水)	—	—
1j	嚥下調整食		・均一で、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			レベル1・2	II	区分4
2-1	嚥下調整食 ・ゼリー粥	・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 ・ゼリー粥、全粥をミキサーにかけ、でんぷん分解酵素(スペカラーゼ)を使用し、ゼリー化した粥		ゼリー粥		レベル3	II III	区分4
2-2	嚥下調整食 ・ステップ食	・朝食:ゼリー粥、全粥、らくらく食パン ・昼、夕食:ゼリー粥、全粥、軟飯	・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 ・嚥下調整食、食材をミキサーにかけ、ソフティアGEL(ゼリー食用)を使用し、ゼリー化したもの。	らくらく食パン		レベル3	II III	区分4
3	嚥下調整食 ・軟菜食、全トロミ	・朝食 パン(90g)又は全粥(300g) ・昼、夕食 おにぎり(三角又は俵)、軟飯、全粥又は分粥	・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 ・調理法は、下記軟菜食に準じる ・食形態は、普通、一口大、きざみに対応 ・出汁やたれ、ドレッシングなどに、とろみをつけてあんかけ	全粥		レベル4	—	区分3
4	嚥下調整食 ・軟菜食	・朝食 パン(90g)又は全粥(300g) ・昼、夕食 おにぎり(三角又は俵)、軟飯、全粥又は分粥	・硬さ、ばらつけやすさ、貼りつきやすさがないもの ・箸やスプーンで切れるやわらかさ ・消化器障害や摂食嚥下障害、食欲不振などに対応 ・ひしきや海藻類、きのこ類は食物繊維補給目的で使用 ・天ぷらや揚げ物は、煮物、焼き物に調理法を変えて提供 ・食形態は、普通、一口大、きざみ	軟飯		レベル4	—	区分2 および 区分1の 一部
	一般食 ・常食①~⑤	・朝食 パン(90g~120g)又は全粥(300g~450g) ・昼、夕食 ご飯、おにぎり(三角又は俵)	・一般食 性別、年齢により、5段階に分かれる ・常食①1400kcal~常食⑤2200kcal、たんぱく質60g~85g ・食形態は、普通と一口大まで ・治療食の食形態は常食に準じている	ご飯				