

嚥下食対応表

施設名( 仁泉会病院 )

学会分類 2013	食種名	(特徴)主食	(特徴)副食	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	水分テスト		重度の症例に対する評価、訓練用。少量をすくって丸のみ可能なもの。残留した場合にも吸引が容易である。 たんぱく質含有量が少ない。		レベル0	I	—
0t	嚥下訓練食		均質で付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー		レベル3 の一部 (とろみ水)	—	—
1j	嚥下訓練食Ⅱ		均質で付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー		レベル1・2	Ⅱ	区分4
2-1	ペースト食		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。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		レベル3	Ⅱ Ⅲ	区分4
2-2			ペースト食を基本に、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に変更したもの		レベル3	Ⅱ Ⅲ	区分4
3	極きざみとろみ食 きざみとろみ食		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。		レベル4	—	区分3
4	粗きざみとろみ食		舌と口蓋間の押しつぶし能力以上必要		レベル4	—	区分2 および 区分1の 一部
	極きざみ食 きざみ食		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、硬さ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどないもの。				