

嚥下食対応表

施設名(施設名( 牧病院 ) )

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	嚥下訓練食	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 利水が少なく、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。タンパク質含有量が少ない		レベル0	I	—	
0t	とろみ茶 (中間とろみに調 整)	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。少量づつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みで 誤嚥したり、ゼリーが口中で溶けてしまう場合。タンパク質含有量が少ない	中間とろみとろみ茶	レベル3 の一部 (とろみ水)	—	—	
1j	嚥下訓練食	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 舌を押しつける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	アイソカルゼリー エネプリン	レベル1・2	II	区分4	
2-1	軟菜食 ミキサーとろみ (中間とろみに調 整)	ミキサーとろみ粥	軟菜食(魚、肉は酵素使用し軟化) ミキサーとろみ形態		レベル3	II III	区分4	
2-2	軟菜食 ミキサーとろみ (中間とろみに調 整)	全粥とろみ	軟菜食(魚、肉は酵素使用し軟化) ミキサーとろみ形態		レベル3	II III	区分4	
3	栄養補助食品	全粥とろみ			レベル4	—	区分3	
4	軟菜食 極刻みとろみ	全粥	軟菜食(魚、肉は酵素使用し軟化) ごま粒大刻みとろみ形態		レベル4	—	区分2 および 区分1の 一部	
	軟菜食 刻みとろみ	全粥	軟菜食(魚、肉は酵素使用し軟化) 米粒大刻みとろみ形態					
	軟菜食 一口とろみ	全粥・軟飯	軟菜食(魚、肉は酵素使用し軟化) 一口大とろみ形態					