

【日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013 と当院の食形態について】

小国町立病院 療食係 H30.12.1~

主食	ごはん	やわらかごはん	ブレンド	全粥	ミキサー粥	5分粥・3分粥	重湯
嚥下調整食分類 2013	—	4		3	1j	—	—
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	やわらかく炊いた飯	ごはん 1:全粥 1 を混ぜたもの	米重量に対し 5 倍の水分量で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態	全粥 10:をミキサーにかけたもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤を混ぜたもの。	離水・とろみに配慮していない分粥	流動食 全粥の上澄み液
外観							
使用するとろみ剤やゲル化剤					ソフティア U		

【嚥下調整食学会分類 2013 とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを目的に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

副食	常食	常食 一口大	全粥食 (軟菜食)	全粥食 一口大	きざみ食 あらきざみ食	きざみトロミ食	ミキサー食	ゼリー食	開始食 (嚥下困難者用ゼリー)	開始食 (ゼリー困難者用)
嚥下調整食分類 2013	—	4		3		2-2	2-1	1j	0j	0t
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	常食を一口大程度に刻んだもの。大きさの目安は、スプーン 1/2 量。	食材や大きさ、調理法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	全粥食を一口大程度に刻んだもの。	フードプロセッサーで細かくきざんだもの(1mm角以下)絹豆腐、卵豆腐は原型のまま提供。果物はミキサーと同じ。	きざみ食にとろみをつけたもの。絹豆腐、卵豆腐は原型のまま提供。果物はミキサーと同じ。	フードプロセッサーを利用し、粒が残らず均質な状態にしとろみをつけたもの	開始食が誤嚥なく食べられた方へ、次の段階として提供。 ・ブロッカ ・エンジョイゼリー	嚥下困難な方の開始食ゼリー。誤嚥しても肺炎を起こさないようたんぱく質が少量。 ・ブイクレゼリー	とろみをつけた水分。 ポカリ 100+黄 1 (中間のとろみ) ジュース・お茶 100+ピンク 1 (中間のとろみ) ポカリ 100+ピンク 1 (薄いとろみ)
外観 主菜										
外観 副菜										
加工名称	大根 1つ 10g 人参 1つ 8g	一口大 60g 焼魚 5切れ 大根 1つ 5g 人参 1つ 8g	大根 1つ 10g 人参 1つ 8g	一口大 60g 焼魚 5切れ 大根 1つ 5g 人参 1つ 8g	きざみ あらきざみ	きざみトロミ	ミキサー			
使用するとろみ剤やゲル化剤						ネオハイトロミール スリム				