





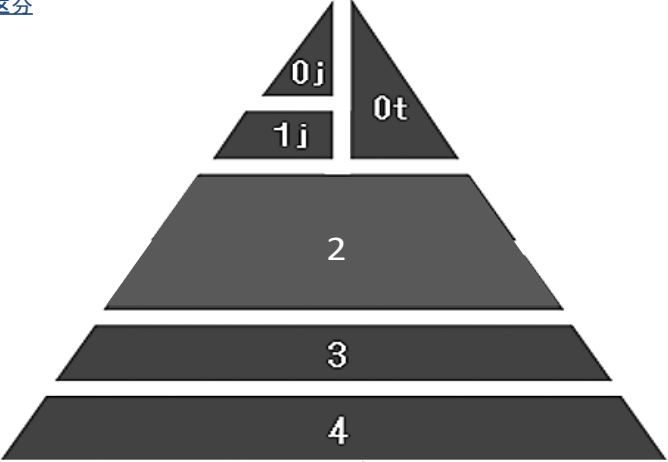
嚥下調整食について			
「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」を改良し作成している。			

新小山市民病院 嚥下調整食一覧表

食種	食事回数	形状	写真	調理の特徴
嚥下訓練食O j	昼1回のみ	均質で付着性・凝集性・硬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。	エンゲリード	エンゲリード (グレープ味)
嚥下訓練食O t	—	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水。	ネオハイトロミールⅢ	トロミ剤で対応
嚥下調整食1 j	朝・昼・夕 (1日3回)	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮した。ゼリー・プリン・ムース状のもの。		粥：スベラカーゼ粥 主菜・副菜：ソフティアGEL 水分：お茶ゼリー付
嚥下調整食2		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。 (嚥下調整食2-2)		粥：スベラカーゼ粥 主菜・副菜：基本的には嚥下調整食3をミキサーにかけ、トロミ剤で離水を防止。
嚥下調整食3		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したもの。 多量の離水がない。		粥：離水に配慮した粥 (トロミ剤を使用) 主菜・副菜：軟らかい食材・ムース食等を利用。 離水に配慮し、トロミ剤でまとめる。
嚥下調整食4		硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすいなどのないもの。 箸やスプーンで切れるやわらかさ。		粥：全粥 主菜・副菜：軟らかい食材を利用し調理する。

◆汁は2 - 4までミキサーのとろみ汁で提供する。

◆嚥下調整食2よりお茶ゼリーは基本的になし。付ける場合には、栄養管理室に連絡後、オーダー入力する。

嚥下プラミッドとUDF区分			<u>とろみの分類</u> <u>学会分類 2013(とろみ)</u> 段階1(薄いとろみ) 段階2(中間のとろみ) 段階3(濃いとろみ)
L0 かたさ	2000～7000		
L1、L2	1000～12000以下		
L3 15000以下	UDF区分4		
L3 15000以下	UDF区分4		
L4 40000以下	UDF区分3		
L4	UDF区分1、2		