

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類と芝地区等病院嚥下訓練食一覧

コード	名称	形態	目的・特色	病院別嚥下訓練食									
				慈恵医大病院		虎の門病院		北里研究所病院		国際医療福祉大学三田病院		済生会中央病院	
				嚥下訓練食	食事基準	嚥下訓練食	食事基準	嚥下訓練食	食事基準	嚥下訓練食	食事基準	嚥下訓練食	食事基準
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かた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	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 たんぱく質含有量が少ない	嚥下訓練食品0j		開始食			(食種なし エンゲリード ST管理)	(食種なし エンゲリード リハ管理)		嚥下食1	3点セット (エンゲリード)
	t 嚥下訓練食品0t	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 少量ずつ飲むことを想定 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 たんぱく質含有量が少ない	嚥下訓練食品0t			流動食 + 増粘剤			(食種なし とろみ茶 リハ管理)			
1	j 嚥下調整食1j	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	嚥下調整食1j		嚥下食Ⅰ 嚥下食Ⅱ		嚥下困難1			セレクト食 ムース食	嚥下書2	3点セット (3点ゼリー、3点プリン、トウフィール 嚥下アイス など)
	1 下調整食2-1	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		嚥下調整食2-1			五分粥食 すりつぶし 主食選択	嚥下困難2			ミキサー食	嚥下食3	3分菜主食全粥 (主食・副食ペースト)
	2 嚥下調整食2-2	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	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)	嚥下調整食2-2			五分粥食 すりつぶし 主食選択				ミキサー食		
3	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されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	嚥下調整食3		移行食					とろみ食	嚥下食4	3分菜主食全粥
		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	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、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	嚥下調整食4			五分粥食	嚥下困難3			五分粥食 軟菜食	嚥下食5	