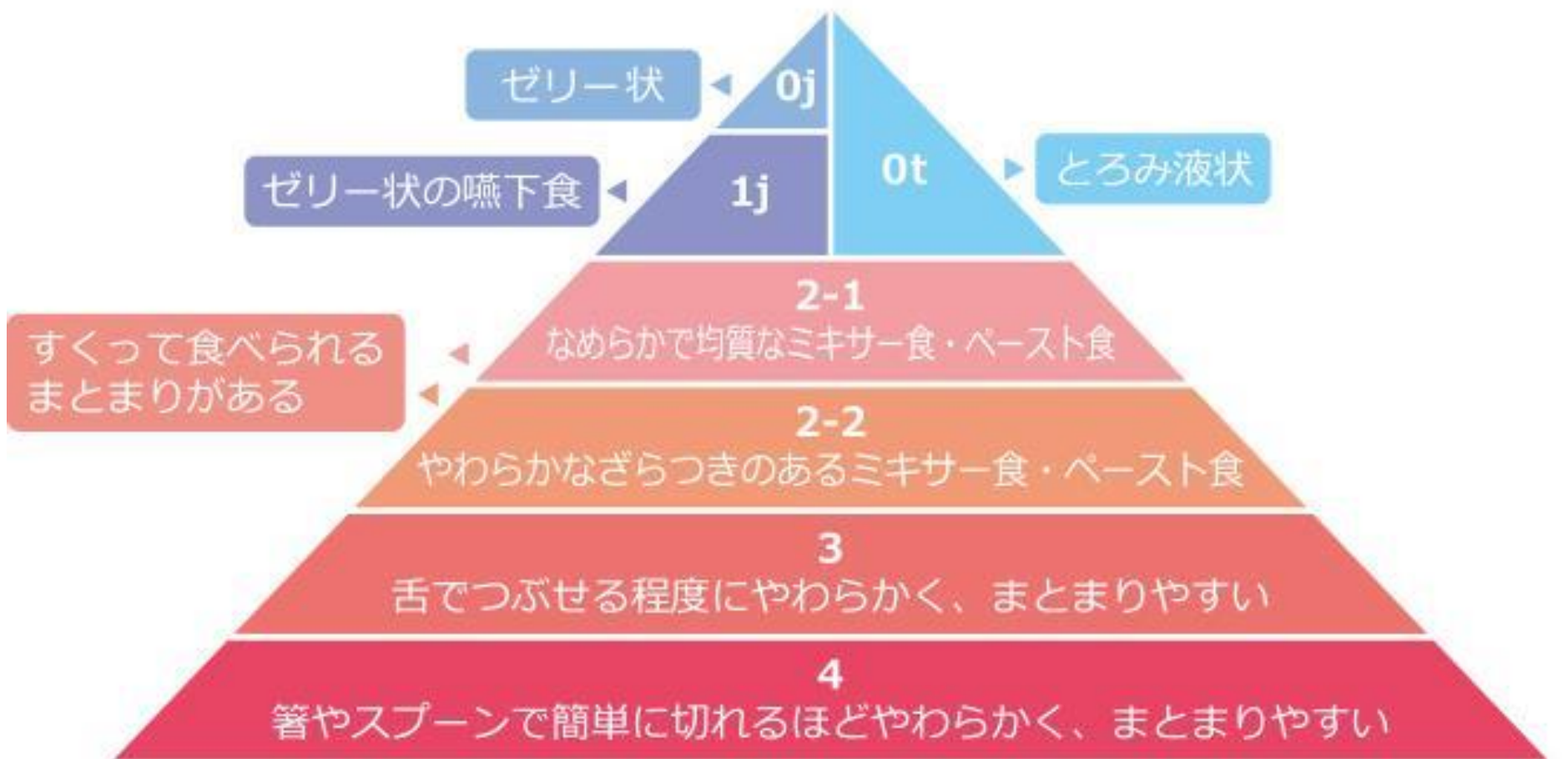


# 当院の嚥下食について

# 学会分類2013



詳しくは日本摂食・嚥下リハビリテーション学会ホームページ参照  
([http://www.jsdr.or.jp/doc/doc\\_manual1.html](http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html))

jはjelly (ゼリー)    tはthickness (とろみ) の頭文字

# 当院の嚥下食に当てはめると



嚥下食 1  
(開始食)

## <形態>

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

## <目的・特色>

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



# 当院の嚥下食に当てはめると



嚥下食 2

アイソカルゼリー

## <形態>

均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの

## <目的・特色>

口腔外で既に適切な食塊状となっている

(少量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付ける必要がある

0jに比し表面のざらつきあり



# 当院の嚥下食に当てはめると



嚥下食 3

## <形態>

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

## <目的・特色>

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)

# 当院の嚥下食に当てはめると

嚥下食 3 【学会分類】 嚥下調整食 2 - 1

適度に出汁を加えてミキサーで攪拌後、とろみ剤を加えて粘度を付けた形態



スイート  
南瓜

サケの  
ムース

ヨーグルト

全粥  
ゼリー

フルーツ  
ペースト

梅  
ペースト

# 嚥下食 3 【学会分類】 嚥下調整食 2 - 1

適度に出汁を加えてミキサーで攪拌後、とろみ剤を加えて  
粘度を付けた形態

鶏豆腐あんかけ



白身魚の蒸しあんかけ



南瓜のペースト



# 当院の嚥下食に当てはめると

## 嚥下食 4 (学会分類に該当ありません)

適度に出汁を加えてミキサーで攪拌後、ゼラチンで固めた形態  
形はあるが、押しつぶしが容易  
3分菜の副食も該当します



スイート  
南瓜

サケの  
ムース

全粥

フルーツ  
ペースト

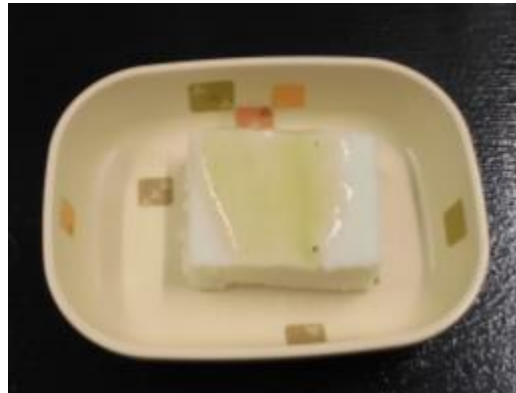
梅  
ペースト



# 嚥下食 4 (学会分類に該当ありません)

適度に出汁を加えてミキサーで攪拌後、ゼラチンで固めた形態  
形はあるが、押しつぶしが容易  
3分菜の副食も該当します

はんぺん寄せ



サケのムース



南瓜のうらごし





## 嚥下食 5 (学会分類に該当ありません)

上下の歯槽堤間で押しつぶす、あるいは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  
5分菜の副食も該当します

マーボーはんぺん



グラタン



煮魚



# 副食の形態

(学会分類に該当ありません)

一口大



2~3cm幅にカットした形態

一般常食、塩分コントロール食  
エネルギーコントロール食など  
幅広い食種に対応可能

きざみ

5分菜の副食に該当

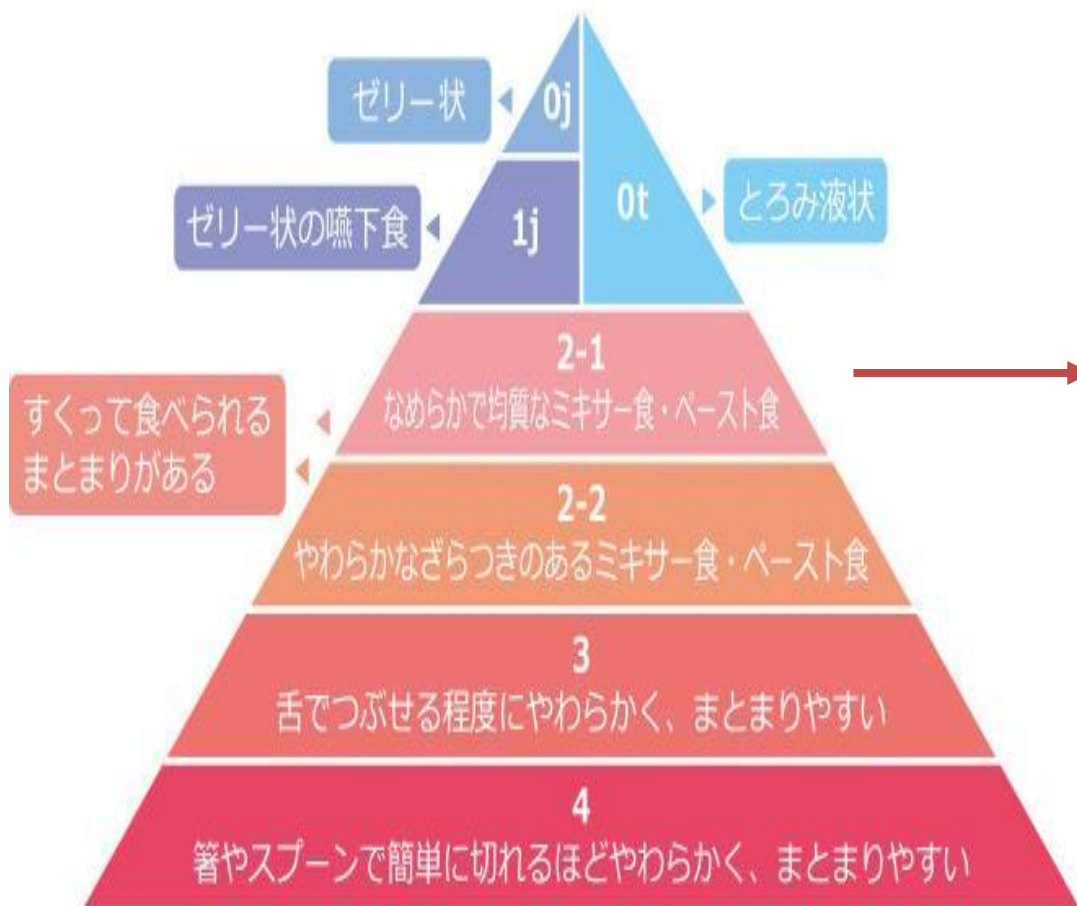


0.5cm程度幅にカットした形態

エネルギーコントロール食  
たんぱく質コントロールなどに対応

# 学会分類2013

## 主食の形態



嚥下食 3  
粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥

「2-2」「3」も離水に配慮した粥でなければいけません。当院では通常の粥を提供しているため嚥下食ピラミッドに該当がありません。

# 当院のペースト（嚥下食3）の全粥



ソフトイアUを使用して作成しています。  
唾液による離水に配慮し、粒がなく、咽頭残留しにくい物。  
付着性の低いゼリー状の粥。

ソフトイアUは全粥の0.6%の割合です（全粥500gに対してソフトイアUを3g）

とろみ剤は **つるりんこ** を使用しています。

3g 50本入り



- 付着性が低く、ベタつくような粘性はありません
- 唾液に含まれる分解酵素（アミラーゼ）の影響を受けません
- 温かい物にも冷たい物にもとろみをつけられます
- 特に牛乳や酸性飲料、流動食、塩分の多い食品にはとろみがつきにくい場合があります


# とろみ水の分別

## 作り方

- ① 100ccの水またはお茶をかき混ぜながらとろみ剤を入れる
- ② 数回かき混ぜた後、1分ほど待つ



100ccの飲み物に使用するとろみ剤  
(つるりんこクイックリー) の場合

	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
とろみのイメージ			
	1/3本	1/2本	1本