

嚥下訓練食一覧

令和3年4月1日

分類※	Oj	Ot	1j	2-1	2-2	3	4
提供食種	ゼリー食 (Oj)			ペースト食 (2-1)	粒とろみ食 (2-2)	刻みあんかけ食 (3)	五分菜全粥刻み食 (4) ※2
病院食 内容	エンゲリード・ポカリゼリー・高カロリーゼリー	当院での提供はない	当院での提供はない	とろみ菜粒なし、とろみ粥 (ソフティア・スベラカーゼ・その他ゲル化剤を使用)	とろみ菜粒あり、とろみ粥 (スベラカーゼ使用)	五分菜全粥 超刻みあんかけ (トロメイクあん使用) *汁物はとろみ剤を1本付加する対応	各食種の五分菜全粥刻み *超刻み・刻み・一口大刻みの中から患者に合せ選択。 *水分誤嚥がある場合は必要に応じて汁とろみもつける
							
	粘膜への付着性が低い。べたつき、ざらつきのないゼリー。			舌で押しつぶせる硬さで、食物の粒がない食事。ミキサー食がベースの食事。噛切りやすく飲み込み易い。	ゴマ粒大に刻んだ食事にとろみがついた食事。三分菜全粥がベースの食事。口腔内でまとまり易い。	ゴマ粒大に刻んだ食事にあんをかけた食事。誤嚥し難く、見目が普通食に近い。	米粒大に刻んだ食事。
適応	ゼリーで時々ムセがあり、少量の摂取でなければ誤嚥リスクがある患者。			ゼリーの嚥下は可能で、食事を開始したい患者。咀嚼力が弱く、粒があると口の中やのどに残ってしまう患者。	水分誤嚥が顕著な患者。ペースト食の摂取が安定している患者。	咀嚼力が弱く(食物が口の中に残りやすい)、水分で時々ムセのある患者。	咀嚼力が低下しているが明らかな誤嚥はない患者。水分で時々ムセがある場合は汁とろみとする。
成分	エネルギー	630kcal		1000kcal	1400kcal	1400kcal	1550kcal
	蛋白	0g		35g	50g	50g	60g
	水分	560ml		1200ml	1800ml	1950ml	1800ml
形態※	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。	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)	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。	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。	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。	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。	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。
特徴※	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。たんばく質含有量が少ない。	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。たんばく質含有量が少ない。	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Ojに比し表面のざらつきあり。	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)		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。	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。

※『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』より

※2 五分菜全粥刻み食としての食種は無く、各食種の五分菜全粥刻み食をオーダーする。