

嚥下食の形態について

日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食分類2013を参考に作成しています。

食種	嚥下訓練食0 j	嚥下調整食1 j	嚥下調整食2 (2-2)	嚥下調整食3	嚥下調整食4
内容	エンゲリート`各食1個	ゼリー各食3個	ミキサー	ソフト	
◎基本の主食 (選択可能な主食)			◎ミキサーとろみ粥 (全粥、とろみ粥、ソフト粥選択可)	◎ソフト粥 (全粥、とろみ粥、ミキサーとろみ粥選択可)	◎全粥 (パン以外のすべての主食選択可)
形態	<ul style="list-style-type: none"> 均質で、付着性や凝集性、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 	<ul style="list-style-type: none"> 均質で、付着性や凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 形はあるが、押しつぶしや食塊形成、移送が容易 咽頭ではばけず、嚥下しやすいように配慮されたもの 	<ul style="list-style-type: none"> 硬さ、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軟らかさ
目的・特色	<ul style="list-style-type: none"> 評価、訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 たんぱく質含有量が少ない 	<ul style="list-style-type: none"> 少量をすくってそのまま丸呑み可能 0 j に比べて表面のざらつきあり 	<ul style="list-style-type: none"> 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配慮したもの 	<ul style="list-style-type: none"> 舌と口蓋で押しつぶしが可能なもの 	<ul style="list-style-type: none"> 誤嚥と窒息のリスクに配慮して素材と調理方法を選んだもの 舌と口蓋での押しつぶしは困難
◎基本のとろみ (選択可能なとろみ)			◎マヨネーズ状とろみ<中間のとろみ> (ポタージュ状とろみ<薄いとろみ>、とろみなし選択可)		
写真					