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2021を参考に作成しています。

食種	嚥下訓練食0ｊ	嚥下調整食1ｊ	嚥下調整食2（2-2）	嚥下調整食3	嚥下調整食4
内容	エンゲリード゛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	・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	・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	・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、押しつぶしや食塊形成、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	・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	・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	・少量をすくってそのまま丸呑み可能 ・０ｊに比べて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配慮したもの	・舌と口蓋で押しつぶしが可能なもの	・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					

倶知安厚生病院　栄養科