

# 滑川・中新川嚥下食分類一覧 (NO2 中新川郡)

令和2年12月現在



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

コード	名称	形態	かみいち総合病院	藤木病院	つるぎの庭	陽風の里	常楽園	竜ヶ浜荘	ふなはし荘
0	嚥下訓練食品 0j	たんばく質が少ないゼリー状 均質で、附着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	嚥下開始食 エンゲリド2個	お茶ゼリー スルーパートナー-0.7%		お茶ゼリー スルーパートナー-0.6%のお茶ゼリー	嚥下訓練食(ブロッカ)		えん下困難者用食品 補助食品として主に交互嚥下に使用
	嚥下訓練食品 0t	とろみ水 均質で、附着性・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)	給食からは提供しない ・ポタージュ状(弱粘度) ・とんかつソース状(中粘度) ・はちみつ状(強粘度)	とろみ茶 病棟で作っているとろみ茶は、とろみ調整食品の明治かんたんトロミクを使用 普通のとろみ(薄い~中間のとろみの間)として提供		お茶とろみ 食堂で作成、明治簡単トロミクを使用し、とろみをつける。(中間とろみ又は強いとろみ)	嚥下訓練食(アイトニックゼリー)		
1	嚥下調整食 1j	ゼリー・ムース状 均質で、附着性・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	嚥下食 I ・アイソカルゼリー ・アガローゼリー (物性は0jだが、高カロリーのため1j)	粥ゼリー 全粥をミキサーにかけてホット&ソフト1.5%で作成 オーターがあれば主食を粥ゼリーで提供しているが、おかげはコード2-2か3		ムース食 粥ゼリーは、スベラカーゼ1.5%、副食は全て加熱不要の固形化補助食品ミキサー&ソフトを使用し、ムース状に仕上げる	ゼリー食 ・手作り野菜ジュース(目替わりで、黄色の野菜、緑の野菜、紫の野菜、オレンジジュースなど) ・お茶ゼリー ・オリゴ糖入りゼリー(牛乳、お茶)	ゼリー食 ゼリー粥 エブリッチゼリー メイバランスブリックゼリー メイバランスゼリー200 ヨーグルト など	
	嚥下調整食 2-1	均質なペースト・ミキサー状 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でスプーンですくって食べることが可能なもの	ミキサー食 ミキサーした食品をとろみ調整食品でまとめたもの * 主食はスベラカーゼ粥				ミキサー食 食品にとろみ調整食品を加えてポターージュ上にミキサーしたもの(主食はミキサー粥とろみ付き) (汁物の代替はアイトニックゼリー)		
2	嚥下調整食 2-2	不均質なペースト・ミキサー状 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も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	ミキサー食 ミキサーした食品をとろみ調整食品でまとめたもの * 主食は全粥(粒粥とろみ付)	ミキサー食/ソフト食 食品をミキサーにをかけて均質でなめらかにする 主菜のみソフト食で1日2回(昼・夕)提供。(スルーパートナー-1%)		ミキサー食 ペースト状 ミキサー状のものにとろみをつけたもの 噛まなくて良い	ミキサー食 食品にとろみ調整食品を加えてポターージュ上にミキサーしたもの(汁物は具なし)	ミキサー食 食品をミキサーにをかけて均質でなめらかにしとろみ調整食品を入れたもの	ミキサー食 食品をミキサーにかけたもの。 粥はとろみ調整食品のスベラカーゼを使用
	嚥下調整食 3	舌でつぶせる 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	ソフト食 既製品(冷凍)のソフト食に餡をかけたもの * 主食は選択可能	極刻み食/ソフト食 食品をミキサーで1~3mmにしたもの 主は極刻みだが、一部ソフト食の場合あり(スルーパートナー-1%)		極小さきみ食(粒ペースト) 主食は全粥、副食は、食材をミキサーにかけてとろみ剤を入れたもの(不均一)	ソフト食 食品を固形化補助食品(ソフティアG、もしくはまとめるこ)を加え、ミキサーし、器に流し入れたもの汁物もゲル材で固めたもの	超小さきみ食 肉・魚はソフトミートをミキサーにかけた食材にとろみ調整食品使用	ソフト食 食品をミキサーにかけスルーパートナー使用し固めたもの。一部既製品使用 昼食は全面ソフト食 夕食は主菜のみソフト食にして提供
4	嚥下調整食 4	歯茎でつぶせる かたさ・ばらけやすさ・張り付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	刻み・とろみ付又は3分菜食 ・刻み、とろみ付→食材をみじん切りにし、餡を混ぜ込んだもの。 ・3分菜→歯茎でつぶせるかたさ * 主食は選択可能		ソフト食 刻み状 又はそれを増粘剤で固めた形状 歯茎でつぶせる 上下の歯槽間で押しつぶしが可能	きざみ食 主食は、全粥及び軟飯、副食は、5mm程度に刻んだもの	やわらか食 食品にとろみ調整食品を加え、フードプロセッサーにかけ、5mm以下に刻んだもの (別名: 細刻み食)		軟菜刻み食 食材を5mm以下に刻むとろみの有無は選択可能
	その他	主食について 食形態に応じた調整内容等	主食は嚥下状態に合わせて選択可能 (スベラカーゼ粥又は全粥とろみ付)	主食は嚥下状態に合わせて選択可能(米飯、軟飯、全粥、粥ゼリー、7~3分粥)	主食は嚥下状態に合わせて選択可能(粥ゼリー、粥ミキサー、全粥とろみ、全粥、軟々飯、軟飯) 軟飯(水1.56倍) 軟々飯(水2倍) 全粥(水5.5倍)	主食は、嚥下機能に合わせて選択可能。(粥ゼリー、粥ミキサー、全粥とろみ、全粥、軟々飯、軟飯)	主食は嚥下状態に合わせて選択可能 : ごはん、おにぎり、パン、麺(そうめん)、固めのお粥、おかゆ、ミキサー粥、ゼリー粥	主食はご飯、全粥、ゼリー粥選択可能 ゼリー粥にはプリンナルを使用 (とろみ調整食品)	主食は嚥下状態に合わせて選択可能。(飯・粥・ミキサー粥等)
その他	とろみについて 使用しているとろみ調整食品(とろみ剤、増粘剤等)調理等での使用上の留意点 水、お茶への使用上の留意点等	* 嚥下機能に応じてとろみ付を提供(2段階あり) ・とろみ付→ソフティアS1.5% ・ゼリー状→ソフティアS2.0% ・刻み食以外のとろみ付コメントにはとろみスティック付(ソフティア SUPERS)にて対応 * 病棟でのお茶には個人買いのとろみ剤を使用	嚥下機能に応じてとろみ付を提供。オーターはとろみ汁のみとろみがあり 食事のとろみ調整食品はトミナル。病棟で作るとろみ食は0t欄参照 濃いとろみ茶は段階3の濃いとろみに相当するもの	嚥下機能に応じてとろみ付を提供 トロメリン使用(お茶や味噌汁など) 個人に応じて(薄い・中間・濃いトロミ)対応	水分は、嚥下機能に応じて個別にとろみの濃度を調整。とろみ調整食品は、明治簡単トロミクを使用。(3段階)弱いとろみ(お茶200mlに対して1.7g)中間とろみ(200mlに対して3.5g)、強いとろみ(200mlに対して5.0g)それぞれ、専用スプーンにて計量している。簡単トロミク使用量の目安表を参考	固形化補助食品はソフティアG(たんばく質の多いもの)に使用)、まとめるこ(野菜等水分の多いものに使用) とろみ調整食品はつるりんこ、トロミプラスを使用 汁物・お茶は喫食直前に個人に合わせてグルーにてとろみを調整する場合やソフト食に関しては汁物をソフティアGで固めている	嚥下機能に応じてとろみ付を提供 とろみ調整食品は食事には「ソフティア」、フロアでの飲み物には「トロミパワースマイル」を使用	嚥下状態に応じてとろみ付を提供 とろみ調整食品はパワースマイル使用 お茶ゼリー、ラクーナゼリー(ソフティアG0.6%)	
その他	分類に含まれない食事 食種と内容	一口大: 約1cm大にカット	荒刻み食: 食材を1口大(2cm程度)に刻む 手刻みミンチ: 3mm程度に包丁でみじん切り	粗刻み: 食材は軟菜食と同じ一口大(2cm以下)程度に刻む	荒きざみ食: 食材を2cm角程度に切ったもの	荒きざみ食: 食材は常食と同じものを使用し、一口大(2cm以下)程度に刻む。必要に応じてフードプロセッサーを使用	きざみ食: 食材を1cm程度に刻む	刻み食: 食材は常食と同。一口大(1cm以下に刻む)	
その他	特別食、療養食への適応 嚥下食の対応状況	ミキサー食・ソフト食は治療食の対応不可。刻み食・一口大食は治療食の対応あり。分菜食は塩分制限食は対応可だが、糖尿病食は対応不可。	対応あり	療養食: 糖尿病食、減塩食(塩分制限6g未満/日)	療養食: 高齢者の咀嚼・嚥下に配慮したもの	療養食: 咀嚼・嚥下に配慮した軟らかい食材。肉は、酵素(ミオラー)使用	療養食: 心臓食・糖尿減塩食	療養食: 糖尿病食に対応。食事形態・とろみは嚥下状態に合わせる	