

さいたま市民医療センター 嚥下調整食 分類表

学会分類2013

訓練ゼリー1

- ・スライス状にすくう事ができる。
- ・均質で付着性が低く、凝集性が高く、やわらかく、離水が少ない。
- ・たんぱく質含有量が少ない。



【この中から1種類】
エネルギー：40-60kcal
たんぱく質：0-1g
(1食あたり)

訓練ゼリー2

- ・均質で付着性が低く、なめらかで、離水の少ないゼリー、プリン、ムース状の食品。
- ・たんぱく質含有量は問わない。



【この中から2品】
エネルギー：200-220kcal たんぱく質：8-9g
(1食あたり)



嚥下食3(きざみ)



米粒大にきざんだおかずを提供。

エネルギー：1600kcal、たんぱく質：65g
(1日あたり)

さいたま市民医療センター 嚥下調整食 分類表

学会分類	0j	1j	2 - 1	2 - 2	3	4	分類外
当院の 食事分類	訓練ゼリー1	訓練ゼリー2	該当なし	嚥下食1 (とろみ・ミキサー食)	嚥下食2(ムース食)	嚥下食4(一口大5分菜)	嚥下食3(きざみ)
形態・特徴	・スライス状にすくうことができる。 ・均質で附着性が低く、凝集性が高く、やわらかく、離水が少ないゼリー。 ・たんぱく質含有量が少ない。	・均質で附着性が低く、なめらかで、離水の少ないゼリー、プリン、ムース状の食品。 ・たんぱく質の含有量は問わない。 ・主食例：おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー等。	・なめらかで均質。 ・なめらかで、べたつかず、あまりやすいもの。 ・スプーンですくって食べることが可能なもの。 ・主食例：粒が無く、附着性の低いペースト状のおもゆや粥。	・やわらかい粒等を含む不均質。 ・なめらかで、べたつかず、あまりやすいもの。 ・スプーンですくって食べることが可能なもの。 ・主食例：やや不均質でもやわらかく、離水もなく、附着性も低い粥。	・形はあるが、押しつぶしができるやわらかさ。 ・食塊形成が容易なもの。 ・多量の離水がないもの。 ・主食例：離水に配慮した粥等。	・形があるが、箸やスプーンで容易に切ることができるやわらかさ。 ・食塊形成が容易なもの。 ・主食例：軟飯、全粥等。	
対象者	最重度の嚥下障害者 (評価・訓練用)	咀嚼・食塊形成能力が低く、嚥下時の誤嚥リスクもあるが、咽頭通過に適した物性の食塊であれば嚥下可能な状態	咀嚼能力は不要でも、口に入れたものを上げずに送り込む能力をある程度有し、若干の附着性の幅に対応可能な嚥下機能を有する人		舌と口蓋間での押しつぶしが可能で、食塊形成と舌による送り込み能力がある状態	誤嚥や窒息リスクのある嚥下機能及び咀嚼機能の軽度低下のある人	
献立例	 エンゲリード(グレープ)  ブイクレスゼリー(キャロット)	 デザート  おかず		 全粥250g、鶏のオイスター炒め練り物、冬瓜煮物、ブロック	 全粥250g、鶏肉醤油バター温奴、醤油、ブロック	 全粥300g、鶏のオイスター炒めさつま芋マッシュ、冬瓜煮物ヤクルト	 全粥300g、鶏のオイスター炒めさつま芋マッシュ、冬瓜煮物ブロック
内容	【1食でどちらか1種類提供】 エンゲリード:グレープ (3個/87g/食) または ブイクレスゼリー:キャロット (1個/75g/食)	【1食で2品提供】		【主食】 全粥 【副食】 とろみ剤を加え、ミキサーにかけ、なめらかにしたものを提供。 【デザート(栄養補助食品)】 朝：ブイクレスゼリー(コード0j) 昼：ブロック(コード1j) 夕：アイソカルHC(コード1j)	【主食】 全粥 【副食】 学会分類2013：コード3、UDF：舌でつぶせる、に該当するムースなどの市販品を使用。 【デザート(栄養補助食品)】 朝：ブイクレスゼリー(コード0j) 昼：ブロック(コード1j) 夕：アイソカルHC(コード1j))	【主食】 軟飯、全粥 【副食】 やわらかく調理し、一口大(約1-1.5cm)の大きさにしたものを提供。	【主食】 全粥 【副食】 やわらかく調理し、米粒大の大きさにきざんだものを提供。
栄養量	エネルギー：40-60kcal たんぱく質：0-1.0g (1食あたり)	エネルギー：200-220kcal たんぱく質：8.0-9.0g (1食あたり)		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g (1日あたり)	エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g (1日あたり)	エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g (1日あたり)	エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g (1日あたり)