

菊川市立総合病院 嚥下調整食 分類表(他の分類との対応)

嚥下食 名称	訓練食	嚥下Ⅰ	嚥下Ⅱ	嚥下Ⅲ	移行食
形態・特徴	スライス状にすくえてまとまりを有しながら丸呑み可能 吸引は容易でたんぱく含量が少ないゼリー	均質で付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー	(2-1)均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの (2-2)べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む	形はあるが押しつぶしやすい、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたすぎず、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの
学会分類 2013	嚥下調整食(Oj)	嚥下調整食(1j)	嚥下調整食(2-1・2-2)	嚥下調整食(3)	嚥下調整食(4)
嚥下食ピラミット	嚥下食ピラミットL0	嚥下食ピラミットL1・L2	嚥下食ピラミットL3	嚥下食ピラミットL4	嚥下食ピラミットL4
UDF区分		かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい 舌でつぶせる	歯ぐきでつぶせる 容易にかめる
献立例	 <p>ゼリー1品</p> <p>嚥下リード</p>	 <p>ゼリー2品</p> <p>鉄ゼリー アガロリーゼリー</p>	 <p>ゼリー含む3品</p> <p>鉄ゼリー アガロリーゼリー 卵豆腐</p>	 <p>副食3品(ゼリー、ソフト食 マッシュあんかけ)</p> <p>おじや 南瓜スープとろみ 鮭の醤油マヨネーズかけ プリン</p>	 <p>軟菜食きざみあんかけ</p> <p>全粥 チキンきざみあんかけ 南瓜含煮きざみあんかけ サラダきざみあんかけ デザートムース</p>
主食	/		全粥、おじや、パン粥、おもゆゼリー、くずゆ、全粥ミキサーとろみ、おじやミキサーとろみ		全粥、おじや、やわらか米飯、米飯
エネルギー/日	19kcal	350kcal	550kcal	1,200kcal	1,300kcal
たんぱく質/日	0g	9g	15g	45g	53g
水分/日	24g	250g	430g	1,300g	1,600g