

嚥下調整食(学会分類2013参考)

2016.2.4 下越病院 栄養課

コード	名称	形態	目的・特色	食品・食事例	必要な咀嚼能力	栄養価	他の分類との対応	食事例
Ot	嚥下調整食品Ot	均一で付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	評価・訓練用・蛋白質含有量が少ない		若干の送り込み能力		嚥下ピラミッドL3 とろみ水	
Oj	嚥下調整食品Oj 「おためし食」	均一で付着性が低く凝集性が高く柔らかく離水が少ない	咀嚼能力が低く、嚥下時の圧バランスが不十分で残留や誤嚥をしやすいなど、嚥下可能な食塊の範囲も限られている人にも適用可能 スプーンですくい、そのまま丸呑みすることを目的としている 誤嚥のリスク管理の為にタンパク質の含有量が少ない食品	水分ゼリー(100g)、フルーツゼリー(65g)、アイソトニックゼリー(100ml)	若干の送り込み能力	水分量 水分ゼリー100ml(29kcal) フルーツゼリー53ml(45kcal) アイソトニックゼリー99ml(4kcal)	嚥下ピラミッドL0 嚥下困難者用食品基準 I	
Ij	嚥下調整食品Ij 「嚥下調整食1」	咀嚼に関連する能力は不要 離水が少ないゼリー、プリン、ムース状の食品	咀嚼に関連する能力は不要で、スプーンですくった時点で適切な食塊状となり、均一でなめらかな離水がすくないゼリー、プリン、ムース状の食品	水分ゼリー(100g)、フルーツゼリー(65g)、アイソトニックゼリー(100ml)の組み合わせ	若干の食塊保持と送り込み能力	487kcal 蛋白質12g 脂質15g 水分量250ml	嚥下ピラミッドL3 嚥下困難者用食品基準 II・III	
2(2-1、2-2)	嚥下調整食品2「嚥下調整食2」	ペースト食と呼ばれるもので付着性や凝集性への配慮が必要	口腔内の簡単な操作により適切な食塊にまとめられるもので、送りこむ際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要があるものなめらかで均一なもの、粒なく、付着性の低いペースト状態	粒のないペースト状や柔らかく、離水もなく付着性も低い物 (トロミ調整剤使用) 補助食品: 各食エブリッチ1/4(55g)、アイソトニックゼリー(100ml)	下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力	1200kcal 蛋白質60g 脂質40g 水分量約1200ml	嚥下ピラミッドL3 嚥下困難者用食品基準 II・III UDF区分4	
3	嚥下調整食品3「嚥下調整食3」	形はあるが押し潰しが容易、咽頭でバラけず嚥下しやすい 多量の離水がない	舌と口蓋間の押し潰しが可能で、つぶしたものを再びある程度まとめ、送り込むことができる能力のある状態で、嚥下機能についてもコード2よりもさらに、誤嚥せず嚥下できる物性の幅が広い状態	離水に配慮した粥200g、主菜、副菜(キザミ)、又はソフト食、果物ペースト、ゼリー(トロミ調整剤使用)、味噌スープとろみ付、ヨーグルト 補助食品: 朝、夕 エブリッチ1/4(55g)	舌と口蓋間の押し潰し能力以上	1200kcal 蛋白質60g 脂質40g 水分量約1300ml	嚥下ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3	
4	嚥下調整食品4「嚥下調整食4」	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさのないもの 箸、スプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法をえらんだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間の押し潰しあるいはすり潰すことが必要	全粥200g、主菜、副菜(粗キザミ)、果物ペースト、ゼリー(トロミ調整剤使用)、味噌スープとろみ付、ヨーグルト	上下の歯槽堤間の押し潰し能力以上	1200kcal 蛋白質55~60g 脂質35~40g 水分量1300ml	嚥下ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分2、一部1	

※補助食品はエネルギー補助のために使用されています。

エブリッチ(フードケア、350kcal) 代替品

・固形タイプ: エンジョイゼリー(森永、300kcal)、ブリックゼリー(明治、350kcal)

・液状タイプ: エンシュア(アボット、375kcal)、ペムパル(ネスレ、200kcal)、メイバランスミニ(明治、200kcal) 液状タイプのエンシュアも固形剤を使うことでゼリー化できます。

※離水に配慮した粥: 病院・施設…全粥の量に対して20%の水を追加し、スチームコンベクションオーブンで25分加熱し、粗熱を取る。

家庭…ご飯100g、水300mlを鍋に入れて火にかけ、ふつふつしてきたら弱火で5分ほど煮る。火を止め、蓋をして約10分蒸らす。

お問合せ先

下越病院 栄養課
0250-24-4711(内線2040)

気になる点がありましたらご連絡ください