

# 当院の嚥下食対応表

コード	名称	形態	当院の食種名	当院の特徴:主食	当院の特徴:副食	食事例	嚥下困難者用食品許可基準	ユニバーサルデザインフード
0	嚥下訓練食品 0j	物性に配慮した離水の少ないもの、たんぱく質含有量の少ないゼリー			たんぱく質含有量の少ないゼリーを使用しています		I	—
	嚥下訓練食品 0t	中間～濃いとろみ、たんぱく質含有量が少ないこと	嚥下訓練食		中間のとろみ茶、Oj、1Jのゼリーなどを使用しています		—	—
1	嚥下調整食 1j	物性に配慮した離水の少ないもの、たんぱく質含有量は問わないプリン・ゼリー・ムースなど						II
2	嚥下調整食 2-1	べたつかずまとまりやすいミキサー食、ペースト食など、均質でなめらかなもの(あまりさらさらしすぎないこと)	とろみ食	全粥をミキサーですりつぶし、スベラカーゼ1%で作成	全ての料理をミキサーでつぶしてとろみを付けています。飲み物や汁物にもとろみを付けています。		III	かまなくてよい
	嚥下調整食 2-2	べたつかずまとまりやすいミキサー食、ペースト食などで、やわらかい粒等を含む不均質なものの					III	かまなくてよい
3	嚥下調整食3	形はあるが、歯や入れ歯がなくとも口腔内で押しつぶし、食塊形成が容易なもの	ゼリー食	全粥	ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」調整食品を使用しています		—	舌でつぶせる
4	嚥下調整食4	形があり、かたすぎず、ばらけにくく、貼りつきにくいもの、箸で切れるやわらかさのもの	ソフト食	軟飯	蒸しもの、煮物を中心にした料理法で「あんかけ」などにより、パサつきが少なく、まとまりがあり食塊を形成しやすいように柔らかく調理しています		—	舌でつぶせる 歯ぐきでつぶせる 容易にかめる