

【嚥下調整食分類早見表】

分類	嚥下訓練食(0 j)	嚥下訓練食(0 t)	嚥下調整食(1 j)	嚥下調整食(2-1)	嚥下調整食(2-2)	嚥下調整食3 (ソフト食)	嚥下調整食4 (きざみとろみ)
※従来の病院食※	嚥下食1		嚥下食2	嚥下食3	嚥下食4		特軟菜食 (きざみあんかけ)
形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮されたゼリー	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水配慮したゼリー・パン・ムース状のもの	ピューレ・ペーストキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの	ピューレ・ペーストキサー食など、不均質でなめらかでべたつかず、まとまりやすいもの	かたちはあるが、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慮され、多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、はりつきやすさがなく、箸、スプーンで切れるやわらかさ
※特徴※	嚥下開始時に用いるものです。誤嚥のリスク軽減のために蛋白質を含まないゼリー食です。	水分補給としてとろみのついた水分ゼリーです。	重湯、汁物などを増粘多糖類で固めています。	全粥、汁物などをミサーにかけてざらつをなくし、増粘多糖類で固めています。	全粥、汁物などをミサーにかけて固めています。(2-1)に比べてややざらつきがあります。	主食は全粥となります。副食は圧力鍋で調理し、軟らかくします。真空調理法や含浸法を使ったソフト食も提供します。	主食は全粥・軟飯など選択可です。副食形態はきざみとろみになります。
献立例							
主食			重湯ゼリー	全粥ゼリー パンプリン	全粥 パン粥	全粥	全粥・軟飯
エネルギー/day	20Kcal	4Kcal	400Kcal	900Kcal	1300Kcal	1500Kcal	1700Kcal
たんぱく質/day	0g	0g	15g	35g	45g	50g	70g
水分/day	30ml	150ml	800ml	1100ml	1400ml	1600ml	1800ml
食事回数	1回食	1回食	3回食	3回食	3回食	3回食	3回食
えんげ困難者許可基準	許可基準Ⅰ		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅱ・Ⅲ			
嚥下食ピラミッド	L0	L3の一部	L1・L2	L3	L3	L4	L4
UDF定義			区分4 (ゼリー状)	区分4	区分4	区分3	区分1・2
とろみ調整食品			ソフティア	ソフティア	ソフティア	片栗粉	片栗粉
オーダー入力	経管栄養併用可						