

# \* 天本病院 嚥下調整食分類のめやす

## 【食 事】

## 学会分類2021

### 嚥下調整食 1j (ゼリー食)

UDF: かまなくてよい



ゼリー粥 (酵素処理)



煮こごりゼリー ほか

ミキサー粥をゲル化剤で固形化したもの。つぶがなく、貼りつきやすさや離水に配慮したゼリー状のもの。たんぱく質含有量は問わないプリン、ゼリー、ムースなど。

### 嚥下調整食 2-2 (ミキサー食)

UDF: かまなくてよい



ミキサー粥 (MCTオイル添加)



チキンバーグ

ミキサーで均質になめらか・べたつかず・まとまりやすく加工したもの。とろみ剤を使用し、かたさを2段階に調整。  
【形態】ふつう、かため

### 嚥下調整食 3 (ソフト食)

UDF: 舌でつぶせる

※ 全粥  
(嚥下調整食4で対応)



チキンバーグ

離水に配慮した粥 (少量ずつ取り分け)。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。

### 嚥下調整食 4 (軟菜食)

UDF: 舌・歯ぐきでつぶせる  
容易にかめる (一部)



軟飯



全粥



チキンバーグ

かたさ・バラけやすさ・貼りつきやすさなどが無い。箸やスプーンで切れる程度のやわらかさ。  
【形態】ふつう、一口大

## 常 菜



米飯



鶏のきじ焼き

窒息の危険性があると判断した食材を避け、安全面や食べやすさに配慮。  
【形態】ふつう、一口大

※UDF:ユニバーサルデザインフード

日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食分類2021 (食事) 早見表」参照

## 【とろみ】

学会分類	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
当院基準	薄い	中間 (副食あんかけ)	濃い
とろみ剤 (ソフティアS)	水分100cc : 1g	水分100cc : 2g	水分100cc : 3g
水分	 ドロッシング状	 とんかつソース状	 ケチャップ状
形状	スプーンを傾けるとすっと流れ落ち、口腔内に広がる。ストローで容易に吸うことができる。	スプーンを傾けるととろとろ流れ口腔内にすぐには広がらず、舌の上でまとめやすい。ストローで吸うのは抵抗がある。	スプーンを傾けても形状がある程度保たれ、流れにくい。ストローで吸うことは困難。