

【日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013と舟山病院の食形態について】

主食	飯	軟飯	全粥	ミキサー粥	7・5・3分粥	重湯
嚥下調整食分類 2013	-	4		2-1 1j	-	-
形態の特徴	通常の水分量 で炊いた飯	やわらかく炊 いた飯	米重量に対し 5倍の水分量 で炊いたもの。 粒が残っている 不均質な 状態	全粥10:重湯1の割 合。ミキサーを使用 したもの。粒が残ら ずなめらかで均質 な状態。ゲル化剤を 混ぜたもの。	離水・とろみに配 慮していない 分粥	流動食 全粥の上澄 み液
外観						
使用するとろみ剤 やゲル化剤				ソフティアU		

【嚥下調整食学会分類2013とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用で
きる統一基準」を作ることを目的に、日
本摂食嚥下リハビリテーション学会が
作成したもの

飲料・汁物	当院の飲料・汁物のとろみの程度
嚥下調整食分類 2013	中間のとろみ
とろみ剤の 使用量	お茶・水 150mlに対し、とろみ剤が 小さじ1
使用するとろみ剤 やゲル化剤	ネオハイトロミールスリム ソフティアG ソフティアU

副食	普通食 I・II (飯)	普通食 I・II (全粥) 軟菜食	一口大	大きめ カッター食	カッター食	ソフト食	ミキサー食	訓練 準備食 B	訓練 準備食 A
嚥下調整食分類 2013	-	4		2-2		3	2-1	1j	0j
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別 な配慮をしない通 常の食事	咀嚼能力に配慮し、かたすぎ ず、箸で切れるやわらかさの 食事	一口大程度(約 10g)に刻んだ もの	約1cm角に刻ん だもの	フードプロセッ サーで細かく 刻んだもの (2~3mm) 絹豆腐・卵豆 腐は原型のま ま提供	均質なムース 状の食事 絹 豆腐・卵豆腐 は原型のまま 提供	均質なペース ト状の食事 な めらかでまとり やすいもの	均質で、付 着性・凝集 性・硬さに 配慮した ゼリー	お茶・ ジュースに とろみをつ けたもの
外観									
加工名称			一口大	大きめ カッター	カッター	ソフト	ミキサー		
使用するとろみ剤 やゲル化剤					スリム	ソフティアG ソフティアU	スリム		スリム