

# 嚥下調整食 一覧

令和2年5月

食種名	栄養量(/日)	特徴	献立例・形態例
嚥下食1 (開始食)  コード0j 程度	1品/食 150kcal 蛋白質:0g 脂質:0g 塩分:0.3g 水分:200ml	①なめらかで咀嚼・食塊形成の必要がない。 ②口腔内や咽頭で溶けにくい。 ③付着性が低く、口腔内や咽頭に残留しにくい。 ④離水しない。 ⑤誤嚥した際の感染を考慮して、蛋白質の含有量が少ない。	 ゼリー(特別用途食品 えん下困難者用食品)
嚥下食2  コード1j 程度	3品/食 400kcal 蛋白質:15g 脂質:15g 塩分:2g 水分:700ml (お茶ゼリーを含む)	①なめらかで咀嚼・食塊形成の必要がない。 ②付着性が低く、口腔内や咽頭に残留しにくい。 ③離水が少ない。  (ゼラチン・ゲル化剤使用)	 ゼリー・プリン状
嚥下食3  コード2-1 程度 (ゼリーを含む)	5~6品/食 1200kcal 蛋白質:50g 脂質:50g 塩分:7g 水分:1500ml (お茶ゼリーを含む)	①舌で押しつぶせるかたさ。 ②付着性がややある。 ③離水が少ない。 ④若干の食塊形成が必要なものもある。  (ゼラチン・ゲル化剤・でんぷん・とろみ調整食品使用)	 粥ゼリー*1、とろみ汁*2、 ゼリー・ムース・ペースト・ヨーグルト状
嚥下食4  コード3 程度	5~6品/食 1400kcal 蛋白質:50g 脂質:50g 塩分:7g 水分:1600ml (お茶ゼリーを含む)	①舌で押しつぶせるかたさ。 ②付着性があるものも含む。 ③離水が少ない。 ④簡単な食塊形成が必要。 ⑤送り込み操作が必要。  (ゼラチン・ゲル化剤・でんぷん・とろみ調整食品使用)	 とろみ粥*3(離水しにくい)、とろみ汁*2、 ゼリー・ムース・ペースト・ヨーグルト・マッシュ状
嚥下食5 (移行食)  コード4 程度	5~6品/食 1500kcal 蛋白質:50g 脂質:45g 塩分:7g 水分:1800ml (お茶ゼリーを含む)	①歯茎で押しつぶせるかたさ。 ②咀嚼を必要とする形のある料理を含む。 ③きざみの場合は口腔内でばらけにくくまとまりやすいもの。 ④多量の離水がない。 ⑤咀嚼・食塊形成・送り込み操作が必要。  (ゼラチン・ゲル化剤・でんぷん・とろみ調整食品使用)	 全粥、とろみ汁*2、軟菜状
嚥下 軟菜食	5~6品/食 1600kcal 蛋白質:70g 脂質:40g 塩分:7g 水分:2000ml以上 (とろみ茶*4を含む)	①副食は軟菜で、歯もしくは義歯でしっかりと咀嚼が必要。 ②捕食量が多くなりすぎないように「一口大」が選択できる。 ③汁物にはとろみをつける。  (でんぷん・とろみ調整食品使用)	 全粥、とろみ汁*2、軟菜(一口大)

コードは「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」のコードを示す

- \*1 粥ゼリー: でんぷん分解酵素含有ゲル化剤を添加(全粥重量に対してスベラカーゼ 2%)
- \*2 とろみ汁: 中間のとろみ(水分重量に対してソフティア1SOL 約2%)
- \*3 とろみ粥: とろみ調整食品を添加(全粥重量に対してソフティア1SOL 0.5%)
- \*4 とろみ茶: 薄いとろみ(水分重量に対してソフティア1SOL 1.5%)

※嚥下食1・2は栄養量・水分が少ないので、**経管栄養が輸液での栄養補充**が必要です。

※食間の水分補給や服薬用の水分は、とろみ調整食品やとろみ茶などを患者負担で購入いただけます。

購入は8階売店、またはカタログなどによる取り寄せ方法がありますので栄養部にお問い合わせください。

※形態を重視した食種のため、日によって栄養量が異なります。

栄養量の調整が必要な場合は栄養部までご連絡ください。

塩分を6g未満に調整したい場合は、食事オーダーの特別指示にて「塩分6g」を入力してください。