

嚥下調整食 一覧(とろみ食・とろみミキサー食)

令和2年5月

食種名	栄養量(/日)	特徴	献立例・形態例
とろみ食1 コード0t 程度	1品/食 160kcal 蛋白質:1g 脂質:0.5g 塩分:0.1g 水分:250ml	①均質で付着性が低いとろみ状。 ②誤嚥した際の感染を考慮して、蛋白質の含有量が少ない。 ③果汁にとろみ調整食品でとろみをつけたもの。	 果汁とろみ*1(りんご・ぶどう・みかんジュース)
とろみ食2 コード2-1 程度 (とろみのみ)	3品/食 400kcal 蛋白質:15g 脂質:15g 塩分:3g 水分:900ml (とろみ茶*2を含む)	①均質で付着性が低いとろみ状。 ②蛋白質を含む。 ③果汁・汁物・栄養剤にとろみ調整食品でとろみをつけたもの。 ④主食はなし。	 果汁とろみ*1、とろみ汁*3、栄養剤とろみ*4
とろみ食3 コード2-1 程度 (とろみのみ)	5品/食 1400kcal 蛋白質:40g 脂質:40g 塩分:6g 水分:1700ml (とろみ茶*2を含む)	①均質で付着性が低いとろみ状。 ②蛋白質を含む。 ③果汁・汁物・栄養剤にとろみ調整食品でとろみをつけたもの。 ④主食は全粥ミキサー(べたつきを抑えるためにでんぷん分解酵素含有ゲル化剤を添加)。	 全粥ミキサー*5 果汁とろみ*1、とろみ汁*2、栄養剤とろみ*3
とろみミキサー食 コード2-2 程度	5~6品/食 1600kcal 蛋白質:70g 脂質:40g 塩分:7g 水分:2000ml以上 (とろみ茶*2を含む)	①軟菜のおかずをミキサーにかけてとろみを調整したもの。 ②とろみの強さに多少の違いがある。 ③肉や魚をミキサーにかけた際に残るザラツキ等の不均質な物も含む。 ④主食は全粥ミキサー(べたつきを抑えるためにでんぷん分解酵素含有ゲル化剤を添加)。	 全粥ミキサー*5 軟菜のおかずをミキサーにかけ、とろみを調整

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 果汁とろみ、*2 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%)
- *3 とろみ汁、*4 栄養剤とろみ : 中間のとろみ(水分重量に対してソフティア1SOL 約2%)
- *5 全粥ミキサー : でんぷん分解酵素含有ゲル化剤添加(全粥重量に対してスペラカーゼ 0.7%)

※とろみ食1・2は栄養量・水分が少ないので、**経管栄養か輸液での栄養補充**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。