

学会分類2021(食事)早見表

コード 【1-8項】	0		1	2		3	4	常食				
	J	t	J	1	2							
名称	嚥下訓練食品 0j	嚥下訓練食品 0t	嚥下調整食 1j	嚥下調整食 2-1	嚥下調整食 2-2	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4					
形態	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なも含む。スプーンですくって食べることが可能なもの	形はあるが、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配慮されたもの。多量の離水がない	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ					
目的・特色	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。少量ですくってそのままのみ可能。残留した場合にも吸引が容易。たんばく質含有量が少ない。	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸飲みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。たんばく質含有量が少ない。	口腔外で既に適切な食塊状となっている。(少量ですくってそのままのみ可能)送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)			下と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽間で押しつぶす必要がある。必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難				
主食の例			おもゆゼリー ミキサー粥のゼリーなど	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	離水に配慮した粥など	軟飯・全粥 など					
市販食品(スマイルケア食)	エンゲリド、アイソカルクリン		メイバランス・ブリックゼリー エンジョイゼリー アイソカルジェル おいしくサポートゼリー	OS-1ゼリー アイソニックゼリー ごっくんゼリー ぬくもりミキサーコーンサラダ プレnder食 肉と豆腐のあんかけ	ぬくもりミキサー白がゆ プレnder食 鶏肉のロールキャベツ プレnder食 ミニすき焼き	ふつくら白がゆ エンジョイおかずゼリー メイバランス たんぱくゼリー	おいしくせんい りんご まるで果物のようなゼリー みかん					
施設名												
医療機関	南海医療センター	オレンジゼリー	嚥下食2 嚥下食3	嚥下食2	ペースト食	ソフト食	軟菜食	軟菜食粗刻み	軟菜食きざみ	軟菜食1cm角	軟菜食2cm角	
	西田病院			ミキサー	つぶし			きざみ	大きめきざ	ひとくら大		
	佐伯中央病院	嚥下ステップ1	嚥下ステップ2	嚥下ステップ3	ミキサー食	ソフト食	軟菜食					
	佐伯保養院	エンゲリド	嚥下食II 嚥下食III		ミキサー		粥・極キザミ					
	御手洗病院				ミキサー			キザミ	粗キザミ			
	曾根病院			ミキサー				極小さきざみ	きざみ	あらきざみ	一口大	
	長門記念病院							超極きざみ	極きざみ	きざみ	一口大ききざみ	
	渡町台外科病院	流動食ゼリー状	ミキサー(ゼリー状)	ミキサーとろみ	ミキサー	ムース	全粥	きざみとろみ	きざみ	小さめ一口大	一口大	