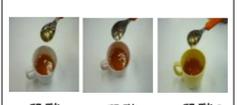
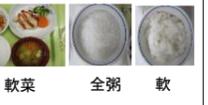


学会分類2021(食事)早見表

コード 【I-8項】	0		1	2		3	4		
	J	t	J	1	2	3	4		
	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、離水に配慮したゼリー・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のを含む。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、嚥頭ではば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。少量ですくってそのままのみが可能。残留した場合には吸引が容易。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(嚥頭では残留、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あるいはすりつぶすことが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)	エンゲリード、アイソカルクリン ①		メイバランス・ブリックゼリー エンジョイゼリー アイソカルゼリー おいしくサポートゼリー ①	OS-1ゼリー アイソトニックゼリー こくくんゼリー ぬくもりミキサーコーンサラダ プリンダー食 肉と豆腐のあんかけ ②	ぬくもりミキサー白がゆ プリンダー食 鶏肉のロールキャベツ プリンダー食 ミニすき焼き ②	ふくら白がゆ エンジョイおがすゼリー メイバランス たんぱくゼリー ③	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 ④		
施設名									
医療機関	竹田医師会病院 (0974-63-3241)	 エンゲリード	 薄いとろ 中間とろ 濃いとろ	 お茶ゼリー・ブロッカゼリーゼリー粥等				 (現在中止中)	
	加藤病院 (0974-63-2338)								
	大久保病院 (0974-64-7777)								
	竹田クリニック (0974-64-9000)								
	豊後大野市民病院 (0974-42-3121)	 開始食(0j)	 開始食 I	 開始食 II (Ij)	 ミキサー I (2-1)	 ミキサー II (2-2)	 ソフト食(3)	 軟菜 I (4) 軟菜 II (4)	
	みえ病院 (0974-22-2222)	 お茶ゼリー	 段階 段階2 段階3	 エンジョイゼリー	 ミキサー食		 ソフト食		
	福島病院 (0974-22-3321)			 ブリックゼ	 ペースト食		 ムース	 軟菜 全粥 軟	 キザミ カット
	ふじしま内科 (0974-22-0114)					 ミキサー			
	伊藤医院 (美晴が丘と一緒に) (0974-75-2222)			 ゼリー食	 ミキサー食	 ミキサー食	 ソフト食 (極小刻みしたものを成型して固めたもの)	 全粥 軟飯	 刻み(1cm程度) 常食