

老健・病院

| 学会分類 2021 | 0(嚥下訓練食品) | | 1j (嚥下調整食1j) | 2(嚥下調整食2) | | 3 (嚥下調整食3) | 4 (嚥下調整食4) | 常食 | | | |
|---------------------|---|---|---|---|----------------------------------|---|---|--|---|---|---|
| | 0-j | 0-t | | 2-1 | 2-2 | | | 刻み | | | |
| 目的・特色 | 重度の症例に対する評価・訓練用。少量すくってそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易。たんぱ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。ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。たんぱ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(少量をすくってそのまま丸呑み可能)。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)。 | | 舌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、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。 | 誤嚥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、上下の歯槽提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 | | | | |
| 健寿荘 | | | 粥ゼリー | 全粥ミキサーとろみ | | 介護食 人により一口大  | 極小 ミキサーあんかけ  | きざみ 手でほぐす  | |  | |
| ケアポート ト川崎 | | | | ミキサー  ミキサー粥 ミキサー ネオハイトロミール NEXT使用  | ソフト食 粥スベラカーゼ | | 副食極小刻みのあんかけ 主食の粥 | みじん  | 一口大 2cm角  |  | |
| 日野病院 | | | | | | ムース  | | 刻み 1cm角  | 一口大 2~3cm角  |  | |
| 岩男病院 | | | ゼリー  | ミキサー  | | ソフト食  | | 極小刻み 0.2cm以下  | 粗刻み 1cm以下  | 一口大刻み 1.5cm以下  |  |
| 湯布院病院 | エンゲリード | とろみ茶 | ミキサー  | | | ソフト  | 軟菜一口大  | 軟菜  | | 一口大  | 常菜  |
| 大分大学 医学部 附属病院 | エンゲリード  | | ゼリー  | ミキサー  | | ソフト  | 軟菜  | 刻み 0.5~1cm以下  | | 常菜  | |