

尾崎病院 嚥下食形態一覧 ご紹介

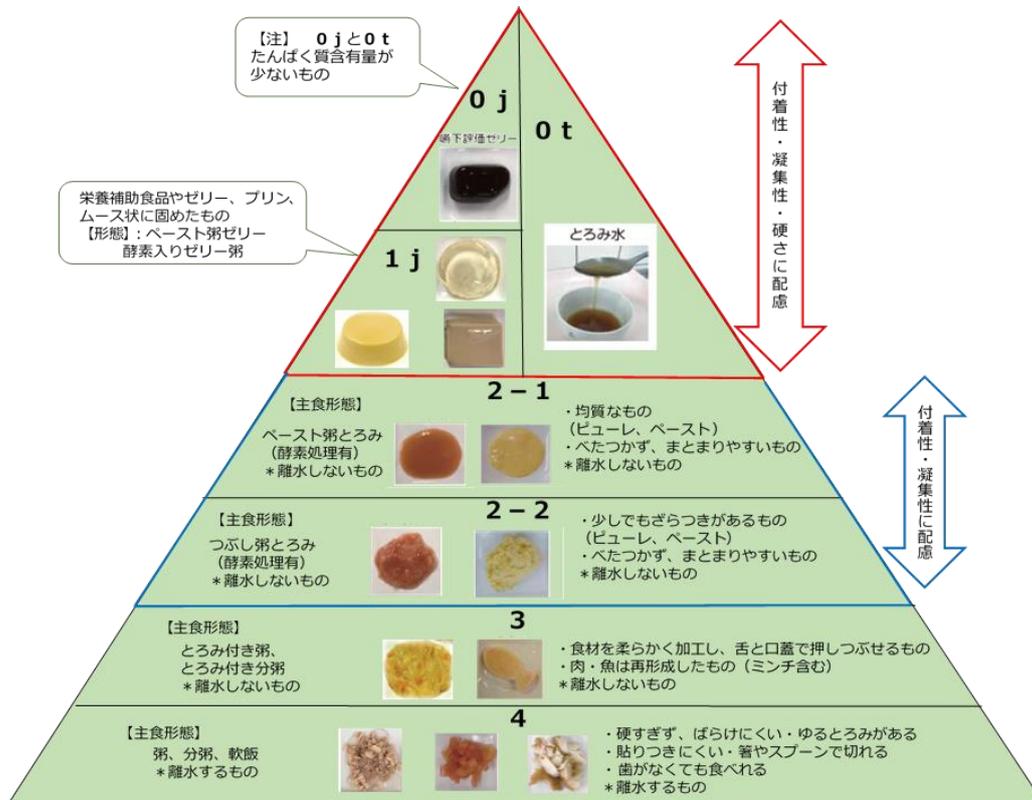
《日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013 について》

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 は、摂食嚥下機能が低下した方に適切な食形態で食事が提供されるよう、2013 年に日本摂食嚥下リハビリテーション学会が公表しました。

国内の病院・施設・在宅医療及び福祉関係者が共通で使用できることを目的とし、「食事」及び「とろみ」について段階分類を示しています。

鳥取県東部圏域の病院や施設の栄養士を中心に、「嚥下調整食分類 2013」を元にわかりやすくまとめたものが以下の「東部圏域食形態ピラミッド」になります。

《東部圏域食形態ピラミッド》



j : ゼリー t : とろみ

《水分のとろみについて》

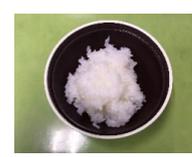
	特性
段階1 薄いとろみ	<ul style="list-style-type: none"> ・「drink」するという表現が適切。 ・ストローで容易に吸うことができる。
段階2 中間のとろみ	<ul style="list-style-type: none"> ・明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切。 ・ストローで吸うのは抵抗がある。
段階3 濃いとろみ	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンで「eat」するという表現が適切。 ・ストローで吸うことは困難。

©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

<https://www.jsdr.or.jp/doc/classification2013.html>

※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 については早見表も掲載されていますが、解説文を熟読したうえで活用することを目的としています。

尾崎病院 嚥下食形態一覧(令和3年7月改定)

学会分類			
0t	とろみ茶 (ソフティアS) 薄い(1%) 中間(2%) 濃い(3%)	} <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">ST管理 嚥下訓練開始食</div>	
0j	エンゲリード 		
学会分類	主食	学会分類	副食
1j	重湯ゼリー (酵素処理有) 	1j	アガロリーゼリー 蛋白ゼリー ブリックゼリー スティックゼリー アイオールソフト 汁ゼリー 
2-1	粥ミキサー (酵素処理有) 注1) 	2-1	ミキサーとろみ (中間のとろみ) 
2-2	対応形態なし	2-2	対応形態なし
3	対応形態なし 注2)	3	対応形態なし
4	全粥 	4	軟菜食 きざみ (2~3mm) あん有 
	軟飯 		軟菜食 大きざみ (1cm) あん有 
注1) * 在宅復帰に向けて、酵素処理をしない粥ミキサーに病棟で個別にとろみ剤を追加して摂取した場合はコード2-1 粥をミキサーにかけただけの場合は、コード外		コード外	軟菜食 一口大 (2~3cm) あんかけ 
注2) * 病棟で全粥に個別にとろみ剤を追加するか、全粥水分少なめを小分けにして摂取した場合は、コード3			軟菜食 普通 (5~6cm) あんかけ 

大きざみ・きざみ用: だし100mlに対してソフティアS6g(6%)を厨房で混ぜ込む。

一口大・普通用: だし100mlに対してソフティアS2g(2%)のあんをかける。

※ 個別対応として、より柔らかく調理した軟軟菜の提供も可能です。

現在日本摂食嚥下リハビリテーション学会より「嚥下調整食分類 2021」が公表されており、当院の食形態の見直しを今後も行っていきます。