

本冊子の内容

医療、福祉、介護関係者が活用できるように、各給食施設の基準や名称で提供されている嚥下調整食を学会分類の統一基準に当てはめて一覧にしました。施設・病院間の移動時や施設・病院から自宅へ戻る時の食情報の資料としてご利用ください。

<各施設の嚥下調整食>

各施設で提供されている嚥下調整食を学会分類の基準にあてはめ、更に詳細な形態の特徴により細分類し、主食と副食を掲載

施設名 ○○病院

主食	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
学会分類	1	4		2-1
施設での名称	ご飯	軟飯	粥	ミキサー粥
とろみ			○	
使用するとろみ剤やゲル化剤			トロメイクSP	
その他特記すべき事項		全粥1：ご飯1混ぜ合わせ提供		

副食	軟飯(カットなし)	軟飯(カット中…1cm角以上)	軟飯(カット小…1cm未満)	ミキサー/ペースト食(不均質)	ミキサー/ペースト食(均質)
学会分類		4		2-2	2-1
外観					
施設での名称	常食	一口大食	粒切りみ食	粒切りみ食	ミキサー食
とろみ			○	○	○
使用するとろみ剤やゲル化剤			トロメイクSP	トロメイクSP	トロメイクSP
その他特記すべき事項			※必ずしも粒切りは、必ずしも均質でない。粒切りは、必ずしも均質でない。上記特記にないものは、必ずしも均質でない。	※必ずしも粒切りは、必ずしも均質でない。粒切りは、必ずしも均質でない。上記特記にないものは、必ずしも均質でない。	
1日の栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	1550Kcal 65g 42g 7g	1550Kcal 65g 42g 7g	1550Kcal 65g 42g 7g	1550Kcal 65g 42g 7g	1550Kcal 65g 42g 7g

<主食・副食・とろみ一覧>

嚥下調整食の「主食」「副食」「とろみ」毎に、各施設で使用している名称を学会分類にあてはめた一覧

病院 学会分類別に向けた各施設で提供されている嚥下調整食(副食)

学会分類	-	4	3	2-2	2-1	2-1/2-2	1j
副食	常食(カットなし)	常食(カット中…1cm角以上)	常食(カット小…1cm未満)	軟飯(カットなし)	軟飯(カット中…1cm角以上)	軟飯(カット小…1cm未満)	押しつぶし、すり潰し(ソフト食)
形態の特徴	別項・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事。	常食を一口大程度に細かく切んにしたもの。	常食(カット中)をさらに細かく切んにしたもの。硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	軟飯を一口大程度に細かく切んにしたもの。	軟飯(カット中)をさらに細かく切んにしたもの。	フードプロセッサ等を使用して、粒が残り、かつはあがるが口蓋で押しつぶせる硬さ。様々な技術を用いて食料を軟化させたもの。	フードプロセッサ等を使用して、粒が残り、かつはあがるが口蓋で押しつぶせる硬さ。様々な技術を用いて食料を軟化させたもの。
A病院		一口大	①粒み ②粒切り ③粒切り		一口大	①粒み ②粒切り ③粒切り	
B病院	常食	常食 一口大	常食 軟飯		キザミ・トロミ	開始食	ゼリー食
C病院	粥	一口大	粒切りみ		一口大	粒切りみ	粒切りみ
D病院	常食	粥		1cm	5mm	ソフト	ミキサー
E病院	常食	一口大	粒切り	軟飯	軟飯一口大	軟飯粒切り	
F病院	常食	一口大粒切りみ/粒切りみ	全粥食	一口大粒切りみ/粒切りみ	粒切りみ		
G病院				一口	粒切り		
H病院	粥	一口大	軟飯	軟飯一口大	粒切り	粒切り	粒切り
I病院	常食または粥	粒切り	粒切り	何歳食 粥	粒切り	粒切り	粒切り
J病院	粥	一口大	キザミ	【軟飯】と呼ぶものはあるが、軟らかさに欠ける。腸消化食のことを指している。それぞれ常食と同様に一口大、キザミがある。		キザミ	ミキサー
K病院	常食		軟飯	軟飯粒切り	軟飯粒切り	ムース食	開始食

主食形態一覧	主食(米飯・粥)を各施設での名称、とろみの状態、使用しているとろみ剤やゲル化剤の種類を掲載しました
副食形態一覧	副食を施設での名称、写真、とろみの状態、使用しているとろみ剤やゲル化剤の種類、特記事項を掲載しました
1日あたりの栄養価	主食と副食を組み合わせた1日当たりの栄養価を記載しました