

<津軽地区嚥下調整食対応表の見方について>

津軽地区嚥下調整食対応表で用いている「コード」は日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021を元に各施設の食事形態を、ワーキンググループメンバーと共にコード別に振り分けています。下記に引用した早見表を掲載しますが、表の理解にあたっては『嚥下調整食学会分類2021』の本文をお読みいただきますと幸いです。

学会分類2021（食事）早見表

コード【I-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力【I-10項】	他の分類との対応【I-7項】
0	J 嚥下調整食品0	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用少量を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 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
	I 嚥下調整食品0t	均質で、付着性・凝集性・かた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)	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 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	J 嚥下調整食1	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	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 UJに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分 かまなくてもよい(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)
	I 嚥下調整食2-1	ビュレ・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	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)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくてもよい
2	嚥下調整食2-2	ビュレ・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		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	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくてもよい
3	嚥下調整食3	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	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの押しつぶし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	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる
4	嚥下調整食4	かたさ・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	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 菌がなくても対応可能だが、上下の歯槽提問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	軟飯・全粥 など	上下の歯槽提問の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる およびUDF区分歯ぐきでつぶせる およびUDF区分容易にかめるの一部

学会分類2021は、概説・総論、学会分類2021（食事）、学会分類2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021（とろみ）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず『嚥下調整食学会分類2021』の本文を熟読されたい。なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。
*上記の「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2021（とろみ）を参照されたい。
本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【I-9項】
ただし、個別に水分の評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。
他の分類との対応については、学会分類2021との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【I-7項】

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 第25(2) : 135-149, 2021 139

学会分類2021（とろみ）早見表

	段階1 薄いとろみ【Ⅲ-3項】	段階2 中間のとろみ【Ⅲ-2項】	段階3 濃いとろみ【Ⅲ-4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明(飲んだとき)	「drink」という表現が適切などろみの程度口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味と温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある飲み込む際に大きな力を要しないストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切などろみの程度口腔内での動態はゆっくりですがすぐに広がらない舌の上でまとめやすいストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい送り込むの力が必要スプーンで「eat」という表現が適切などろみの程度ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	スプーンを傾けるとすつと流れ落ちるフォークの歯の間から素早く流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後は、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろりと流れるフォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後は、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくいフォークの歯の間から流れ出ないカップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa・s)【Ⅲ-5項】	50-150	150-300	300-500
LST値 (mm)【Ⅲ-6項】	36-43	32-36	30-32
シリンジ法による残留量 (ml)【Ⅲ-7項】	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

学会分類2021は、概説・総論、学会分類2021（食事）、学会分類2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021（とろみ）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず『嚥下調整食学会分類2021』の本文を熟読されたい。なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。
粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50 s⁻¹における1分後の粘度測定結果【Ⅲ-5項】。
LST値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径30mmの金属リングに試料を20ml注入し、30秒後にリングを持ち上げ、30秒後に試料の広がりを距離を6点測定し、その平均値をLST値とする【Ⅲ-6項】。
注1. LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。
注2. ニュートン流体ではLST値が高くなる傾向があるため注意が必要である。
注3. 10mlのシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を10mlまで入れ、10秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。

引用：『日摂食嚥下リハ会誌 25 (2) : 135-149, 2021』 または 日本摂食嚥下リハ学会 HP ホームページ

<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classificaton2021-manual.pdf> 『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。」

早見表の見方

嚥下調整食対応表 副食コード分類

2023年 4月

	施設名	0j	1j	2-1	2-2	3	4
1	<p>嚥下調整食学会分類2021に対応させた場合の各施設の食形態について一覧で記載したものです。主食・副食それぞれの早見表を作成しました。</p> <p>食事形態の詳細については各施設の対応表をご覧ください。</p>	ゼリー食	おかず ゼリー食	ミキサー食		ソフト食	トロミ食
2			嚥下訓練食 I 嚥下訓練食 II	嚥下ミキサー食		嚥下ソフト菜	嚥下キザミ食 嚥下一口大食 やわらか食
3			ゼリー菜	ペースト菜	軟菜	ソフト菜	移行菜
4			嚥下 I	嚥下 II		嚥下 III	軟菜 I 軟菜 II
5				ミキサー食			キザミトロミ食 キザミ食 軟菜食
6		訓練食	嚥下困難食 1j		嚥下困難食 2		嚥下困難食 4
7			開始食	ミキサー食		ソフト食	きざみとろみ 全粥食
8				ミキサー			全粥・きざみ とろみ
9			ゼリー食	ペースト食		ムース食	軟菜食
10			ゼリー食	全粥ミキサー食		嚥下食	軟菜食
11			高カロリー食	ミキサー食		ソフトピア食	きざみ食 常食
12				ペースト菜		軟菜	
13			嚥下訓練食	ミキサー食	ソフト 2	ソフト 1	硬い物刻み

嚥下調整食対応表の見方

施設名

弘前脳卒中・リハビリテーションセンター

0j	名称	0t	名称	0j
1j	名称 ゼリー菜			<p>「<とろみ> <かたさ></p>
2-1	名称 ペースト菜			<p>ソフト菜をミキサーにかけて均質にし増粘剤で濃度を調整する。</p> <p>「<とろみ> 濃いとろみ <かたさ> スプーンですくってポタッと落ちる</p>
2-2	名称 軟菜			<p>ソフト菜をハンドブレンダーや泡立て器で不均質な状態（粒が残る位）にする。</p> <p>「<とろみ> 中間のとろみ <かたさ> 舌でつぶせる</p>
3	名称 ソフト菜			<p>食材は1cm角に切り、軟らかく加熱し増粘剤を加える。肉はミンチ状にして成型し、魚は蒸して上からあんをかける。</p> <p>「<とろみ> 中間のとろみ <かたさ> 舌でつぶせる</p>
4	名称 移行菜			<p>食材は軟らかく加熱する。肉は軟化剤を使う。魚は増菜と同じ。</p> <p>「<とろみ> なし <かたさ> 歯茎でつぶせる（箸やスプーンで切れる）</p>

QRコードを読み取ることで実際に提供されている食形態の硬さやとろみの程度を視覚的に確認することができます

各食形態に関する説明の詳細や硬さやとろみの程度について記載

嚥下調整食学会分類2021の分類コード及び各施設での嚥下調整食の名称 ※施設によってすべてのコードに対して食事形態が無い場合もあります。

主食のコード ※嚥下機能等に合わせ主食と副食を組み合わせる。

1j	ゼリー粥（全粥220g・ｽﾙｰﾊﾞｰﾄﾞ 4.4g）	粥用酵素2%	増粘剤 とろみクリア
2-1	ミキサー粥（全粥200g・ｽﾙｰﾊﾞｰﾄﾞ 2g・油3g）	粥用酵素1%	グル化剤 ソフトピアG スルーバートナー スベラカーゼ
2-2			
3	増粘剤入り全粥（とろみクリア適量）		酵素剤 やわらかアップ
4	全粥・軟飯（全粥水6倍 軟飯水4倍）		

上記の副食及び主食で使用されている増粘剤等を記載

2023年 4月