

東区 病院・施設嚥下調整食提供内容

学会分類2013(食事)

施設名 医療法人社団 豊生会 東苗穂病院

コード	形態	目的・特色	名称 ①	たんぱく含有量	名称 ②	たんぱく含有量	画像 ①	画像 ②
0j	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ぱく質含有量が少ない	嚥下リード	0g				
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ぱく質含有量が少ない						
1j	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0jに比し表面のざらつきあり	果汁ゼリー お茶ゼリー					
2-1	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	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)	ミキサー食	おかずのみで1日 46g 主食の量は医師の指示(指示kcalにより蛋白質含有量は変動有り)				
2-2	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も含む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)	ペースト食	おかずのみで1日 46g 主食の量は医師の指示(指示kcalにより蛋白質含有量は変動有り)				
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	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(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	ソフト食	おかずのみで1日 36g 主食の量は医師の指示(指示kcalにより蛋白質含有量は変動有り)				
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	軟菜食	おかずのみで1日 46g 主食の量は医師の指示(指示kcalにより蛋白質含有量は変動有り)	あんかけ食	おかずのみで1日 46g 主食の量は医師の指示(指示kcalにより蛋白質含有量は変動有り)		

記載方法

〇〇病院・施設のところへ自院所名の記載をお願いします。
コードのところへ各病院・施設で現状表記しているものが嚥下調整食分類のどこにあたるかの記載をお願いします。

学会分類2013(とろみ)

段階	性状(飲んだ時)	性状(見たとき)	東苗穂病院		
			とろみ比率	とろみの表現方法	とろみ剤(商品名)
段階1 薄いとろみ Ⅲ-3項	「drink」という表現が適切なとろみの程度口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、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	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	200cc:1.25g	薄いとろみ	つりんこ パワフル
段階2 中間のとろみ Ⅲ-2項	明らかにとろみがあることを感じがありかつ、「drink」という表現が適切なとろみの程度口腔内での動態はゆっくりですがすぐには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	スプーンを傾げるととろとろと流れる 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、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	200cc:2.5g	中間のとろみ	つりんこ パワフル
段階3 濃いとろみ Ⅲ-4項	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に力が必要スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度ストローで吸うことは困難	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)	200cc:3.8g	濃いとろみ	つりんこ パワフル

例	例	例
300:1	ポタージュ	トロメイク
200:1	状	つるりんこ
	等	等
	ケチャップ	

※水分のとろみは病棟やSTさんが関わりとろみの調整を行っていますが、
 厨房で使用しているとろみ剤は「ソフティアS」で味噌汁のとろみやあんかけの「あん」
 に使用しています。割合は、150cc:2.5gです。

問い合わせ窓口

部署	担当者	対応可能時間	連絡先
栄養管理科	安齊	12:30 ~ 13:30	784-1121
言語聴覚士	坂本	17:00 ~ 18:00	784-1121(内線538)
医療連携相談室	加藤	9:00 ~ 17:00	784-1188

例) 栄養科 山田 14:00 ~ 16:00 123-4567
病棟 師長 10:00 ~ 17:00 123-4568 内線1234
言語聴覚士
MSW