

嚥下調整食基準案のコード分類

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

嚥下調整食とは、**かたさ・付着性・凝集性**を考慮し、嚥下機能と誤嚥・窒息リスクに配慮されている食事です

作業方法 (使用機器)	嚥下調整食 コード表示	料理の形態(適したイメージ)	おもな特色
手回し (泡だて器) ハンドミキサー	コード 4	箸やスプーンで切れるやわらかい料理	誤嚥と窒息のリスクに配慮して 素材と調理方法を選んだ料理
手回し (泡だて器) ハンドミキサー	コード 3	まとまりやすく食べやすい料理	舌で押しつぶして送り込みが 可能な料理
フードプロセッサー ハンドミキサー	コード 2・2	べたつかずまとまりがあるピューレ・ペースト・ミキサー食〈不均質なものも含む〉	口腔内の簡単な操作で食塊状 となるもの
ブレンダーミキサー	コード 2・1	べたつかずまとまりがあるピューレ・ペースト・ミキサー食〈均質でなめらかなもの〉	口腔内の簡単な操作で食塊状 となるもの
ブレンダーミキサー	コード 1・j	なめらかな、ゼリー・プリン・ムース状のもの	すでに適切な食塊状でありそしゃく が不要でそのまま嚥下が可能なもの

医療福祉施設で重度の症例に 対する評価と訓練用として使用するもの (但したんぱく質の含有量が少ないもの)

嚥下訓練食品	コード 0-t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	少量ずつ飲み込むことを想定し、ゼリーの丸のみで誤嚥したり、ゼリーが口腔内にて溶けてしまう場合に使用するもの
	コード 0-j	均質で、付着性・凝集性・硬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ゼリー食	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なもの