

# 粥ゼリーの素「宮源のお粥」を用いた簡易的嚥下評価表

対応

主食（お粥）

おかず

国立国際医療センターリハビリテーション科医長 藤谷順子先生監修のこの簡易的嚥下評価シートは、加えるお湯の割合を1対5～9にした「宮源のお粥」のテクスチャーの測定値を特別用途食品の嚥下困難者用食品Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの各基準値に当てはめ、それぞれの基準区分におおむね適合している代表的な嚥下調整食基準を示し、さらに各区分の粥ゼリー（主食）の物性に対応する食形態の食品例を「おかず」としての参考になるように例示したものです。

粥ゼリーの素「宮源のお粥」を用いた簡易的嚥下評価に対応する副菜

粥ゼリーの素「宮源のお粥」を用いた簡易的嚥下評価	対応する副菜
1:5	Ⅲ 粥状、全果など ※スプーンで切り分けずそのまま食べる
1:6	Ⅲ 粥状に加工した粥など 押しつぶし易い粥、食後残りが残るが嚥下しやすくなるように調理する
1:7	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:8	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:9	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など

## ●表面

評価に対応する副菜 **MiyaGen** 食べる喜びを大切に

嚥下調整食 対応した料理（おかず）の例

- 粥状、全果など  
※スプーンで切り分けずそのまま食べる
- 粥状に加工した粥など  
押しつぶし易い粥、食後残りが残るが嚥下しやすくなるように調理する
- 粥状に加工した粥など  
粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など

「食べる喜び」につながる嚥下評価

「嚥下障害があってもご飯が食べたい」というのは皆の願いです。

臨床家は、「嚥下障害がある」と指摘するだけでなく、できれば、「この食形態であれば食べられますよ」と説明できるようになりたいと思います。

嚥下の難易度には、かたさ（硬さ）やわらかさ（こ）・付着性（取りつきにくいこと）、凝集性（はらかにくいこと）の特性が関係しています。しかしながらそれらを測定することは一般の臨床家には難しいことです。

今回、宮源のインスタントお粥の、お粥の加水量を変化させた場合の物性を示したもので、この比率をお粥が食べられたらこの程度大丈夫と評価と食事と結びつけることが楽

になったと思います。

宮源のお粥は、粉をお粥に溶かすだけでなく、在宅診療やベッドサイド・リハビリ室などでも簡単に少量のお粥を作ることができます。評価や練習に用いることができます。白いので嚥下内視鏡にも利用可能です。

実際には、このお粥は、付着性の数値はいいのですがやや重い感じがありますので、少し薄かけたほうがさらに食べやすくなります。もちろん、色や匂いもよい点はとても重要ですので、何をかけるかはどうぞ工夫してください。

今回のような試みもきっかけに、さらにおいしく作りやすくなるようなお粥が開発され、評価も普及して、はたして嚥下障害の方にも益するようになことを望みます。

事前に準備するもの

- ポットのお湯
- 湯で器
- お粥皿
- 計量カップまたは大さじの計量スプーン
- 食食用ティースプーン
- トロコップ（口3水）

※本品は45℃以下の温度で電鍋のようながるが状になります。ご提供温度や保管状況により多少のテクスチャー変化があります。※とくに口圧感で嚥下し食べ物の移送や食塊形成及び保持が困難な方には、粥ゼリーにトロコップを添えることで粘り感変化を抑制し、嚥下困難を補うことができます。

粥ゼリーの素「宮源のお粥」

ホーローパウダー

お問い合わせ・サンプル請求はこちらまで  
TEL 073-455-1711  
FAX 073-455-1211  
株式会社 宮源

## ●中面

粥ゼリーの素「宮源のお粥」を用いた簡易的嚥下評価表

特別用途食品 許可基準

水分割合	テクスチャー測定 (DIP WETTER REZ-3000)	対	特別用途食品 許可基準	日本標準-嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食 学会標準2013
1:5	かたさ 0.30-20.00 付着性 0.08-0.72 凝集性 0.50-0.53	Ⅲ	かたさ 0.30-20.00 付着性 1.50以下 凝集性 -	Ⅲ 粥状、全果など ※スプーンで切り分けずそのまま食べる
1:6	かたさ 1.00-10.00 付着性 1.00以下 凝集性 0.30-0.37	Ⅱ	かたさ 1.00-15.00 付着性 1.00以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 押しつぶし易い粥、食後残りが残るが嚥下しやすくなるように調理する
1:7	かたさ 2.50-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.62	Ⅱ	かたさ 2.50-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:8	かたさ 5.00-10.00 付着性 0.20-0.62 凝集性 0.10-0.62	Ⅱ	かたさ 5.00-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:9	かたさ 10.00-10.00 付着性 0.10-0.62 凝集性 0.10-0.62	Ⅱ	かたさ 10.00-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など

特別用途食品 許可基準

水分割合	テクスチャー測定 (DIP WETTER REZ-3000)	対	特別用途食品 許可基準	日本標準-嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食 学会標準2013
1:5	かたさ 0.30-20.00 付着性 0.08-0.72 凝集性 0.50-0.53	Ⅲ	かたさ 0.30-20.00 付着性 1.50以下 凝集性 -	Ⅲ 粥状、全果など ※スプーンで切り分けずそのまま食べる
1:6	かたさ 1.00-10.00 付着性 1.00以下 凝集性 0.30-0.37	Ⅱ	かたさ 1.00-15.00 付着性 1.00以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 押しつぶし易い粥、食後残りが残るが嚥下しやすくなるように調理する
1:7	かたさ 2.50-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.62	Ⅱ	かたさ 2.50-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:8	かたさ 5.00-10.00 付着性 0.20-0.62 凝集性 0.10-0.62	Ⅱ	かたさ 5.00-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:9	かたさ 10.00-10.00 付着性 0.10-0.62 凝集性 0.10-0.62	Ⅱ	かたさ 10.00-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など

特別用途食品 許可基準

水分割合	テクスチャー測定 (DIP WETTER REZ-3000)	対	特別用途食品 許可基準	日本標準-嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食 学会標準2013
1:5	かたさ 0.30-20.00 付着性 0.08-0.72 凝集性 0.50-0.53	Ⅲ	かたさ 0.30-20.00 付着性 1.50以下 凝集性 -	Ⅲ 粥状、全果など ※スプーンで切り分けずそのまま食べる
1:6	かたさ 1.00-10.00 付着性 1.00以下 凝集性 0.30-0.37	Ⅱ	かたさ 1.00-15.00 付着性 1.00以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 押しつぶし易い粥、食後残りが残るが嚥下しやすくなるように調理する
1:7	かたさ 2.50-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.62	Ⅱ	かたさ 2.50-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:8	かたさ 5.00-10.00 付着性 0.20-0.62 凝集性 0.10-0.62	Ⅱ	かたさ 5.00-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など
1:9	かたさ 10.00-10.00 付着性 0.10-0.62 凝集性 0.10-0.62	Ⅱ	かたさ 10.00-10.00 付着性 0.40以下 凝集性 0.20-0.30	Ⅲ 粥状に加工した粥など 粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など、粥状に加工した粥など

実物のシートをご希望の方はお気軽に当社までお問い合わせください。  
「宮源のお粥」の嚥下評価用10gサンプルとセットにしてお送りさせていただきます。