

# 当院の嚥下食

2023年6月

【必要な咀嚼能力】 ※ 学会分類 = 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類

<p>若干の送り込み能力</p>	<p>学会分類 <b>0j</b></p>	<p><b>嚥下開始食</b> ×ぐちゃぐちゃにせず、 スライス法ですくってください 1日分で60Kcal</p>	 <p>エンゲリード (グレープ味) 緑茶ゼリー</p>
<p>若干の送り込み能力</p>	<p>学会分類 <b>1j</b></p>	<p><b>嚥下ゼリー300</b> 温めても溶けない手作りゼリー3品 1日分で300Kcal</p>	 <p>緑茶ゼリー パック佃煮 全粥ミキサーゼリー 汁物ゼリー</p>
<p>若干の食塊保持と送り込み能力</p>	<p>学会分類 <b>1j</b></p>	<p><b>嚥下ゼリー700</b> 温めても溶けない手作りゼリーと たまご豆腐・絹ごし豆腐・ごま豆腐などの主菜 1日分で700Kcal</p>	 <p>野菜ゼリー 全粥ミキサーゼリー 緑茶ゼリー パック佃煮 豆腐みそかけ</p>
<p>若干の食塊保持と送り込み能力</p>	<p>学会分類 <b>2-1</b></p>	<p><b>嚥下ペースト食(全てミキサー)</b> 全てマヨネーズ状(ゼリーや豆腐も全てミキサーにかける) 肉・魚のペーストや野菜ペースト、おろし果物 1日分で1200Kcal ※電子カルテでペースト食を選択した上で「全てミキサー」コメントも入力必要 全粥ミキサー(栄養+)</p>	 <p>おろし果物 魚肉ペースト 全粥ミキサー 野菜ペースト パック佃煮</p>
<p>食塊形成能力および食塊保持能力</p>	<p>学会分類 <b>2-2</b></p>	<p><b>嚥下ペースト食</b> マヨネーズ状、ムース状、ゼリー状 肉や魚のムースや芋ペースト、おろし果物 1日分で1200Kcal</p>	 <p>魚肉ムース食のごまだれ 栄養ゼリー おろし果物 かぼちゃペースト パック佃煮 全粥(栄養+)</p>
<p>舌と口蓋間の押し潰し能力以上</p>	<p>学会分類 <b>3</b></p>	<p><b>嚥下移行食(カッター)</b> おかずは2~3mmのきざみ 汁物にはとろみを付けて提供 1日分で1600Kcal ※電子カルテで嚥下移行食を選択した上で「カッター」コメントも入力必要</p>	 <p>刻み果物缶詰 ひき肉豆腐あん 刻みかぼちゃ煮物 全粥 とろみ味噌汁(薄いとろみ)</p>
<p>上下歯槽堤間の押し潰し能力以上</p>	<p>学会分類 <b>4</b></p>	<p><b>嚥下移行食</b> おかずは五分粥食に準じて、やわらかめの料理 汁物にはとろみを付けて提供 1日分で1600Kcal</p>	 <p>果物缶詰 ひき肉豆腐あん 皮なしかぼちゃの煮物 全粥 とろみ味噌汁(薄いとろみ)</p>

## ★おかずの形態の工夫

