

嚥下調整食

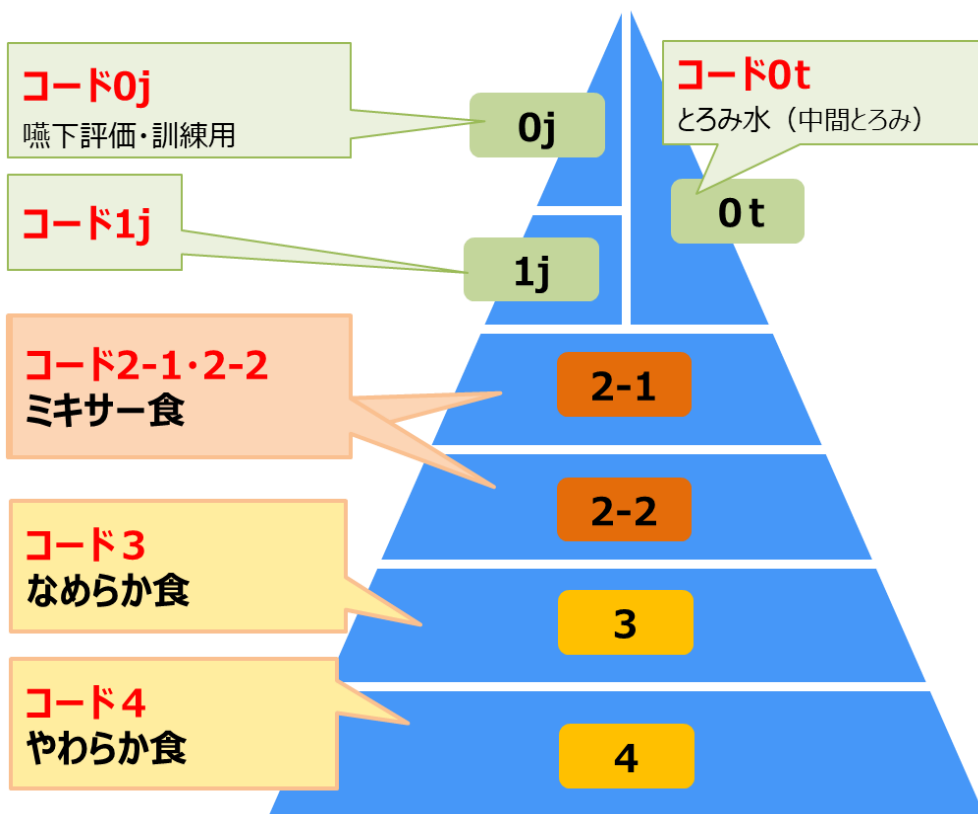
日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食分類 2021」に準拠しています。

コード0j 嚥下評価・訓練用

コード1j 栄養補助食品

コード0t とろみ水(中間とろみ)

当院の嚥下調整食 コード分類



嚥下調整食学会分類2021 (食事)

コード 2-1・2-2 ミキサー食

エネルギー1700kcal、 蛋白70g ※全粥提供時の栄養量。主食によって栄養量異なる。

ピューレ・ペースト状の食事。

調理した食材をミキサーにかけて、とろみをつけたもの（副食・汁物にはネオハイトロミール、主食にはスベラカーゼを使用）。

注）主食、副食、汁物、お茶は必要に応じて下記の対応可能。

〔主食〕 全粥ミキサーとろみなし／全粥／全粥とろみ付き

〔副食・汁物〕 とろみなし

〔お茶〕 お茶／緑茶ゼリー

（食事例）

朝食

サラダ（玉葱、人参、胡瓜、白ドレッシング）



昼食

フルーツカクテル

大根と人参の炒め物



夕食

フルーツヨーグルト

サラダ（キャベツ、ツナ、玉葱、人参）



コード3 なめらか食

エネルギー1200kcal、 蛋白37g ※全粥提供時の栄養量。主食によって栄養量異なる。

調理した食材をミキサーにかけ、増粘剤で整形したもの（副食・汁物の増粘剤にはソフティアGを使用）。

注）主食、汁物、お茶は必要に応じて下記の対応可能。

〔主食〕 全粥ミキサーとろみ付き／全粥とろみ付き／軟飯（主食とろみには、スベラカーゼ使用）

〔汁物〕 とろみなし

〔お茶〕 お茶／緑茶ゼリー

（食事例）

朝食

鯖の照り焼きごぼう煮

こんにゃくの煮物



全粥

海苔の佃煮

カロリーアップ味噌汁※

昼食

キャベツの梅和え

粉吹き芋



全粥

カレイの煮付け

添：茄子

夕食

ヨーヒーゼリー

アスパラのソテー



全粥

チキンのトマトソースかけ

添：ブロッコリー

※カロリーアップ味噌汁・・・ゲンキアップナールを添加したもの。

コード4 やわらか食

エネルギー1770kcal、 蛋白50g ※軟飯提供時の栄養量。主食によって栄養量異なる。

肉や魚、野菜(葉物)類を酵素処理した後、調理加工したもの（酵素処理にはスベラカーゼミートを使用）。

注) 主食、汁物、お茶は必要に応じて下記の対応可能。

- 【主食】 全粥／全粥とろみ付き／米飯（主食とろみには、スベラカーゼ使用）
- 【汁物】 とろみなし
- 【お茶】 お茶／緑茶ゼリー

(食事例)



※カロリーアップ味噌汁・・・ゲンキアップナールを添加したものの。