

嚥下調整食

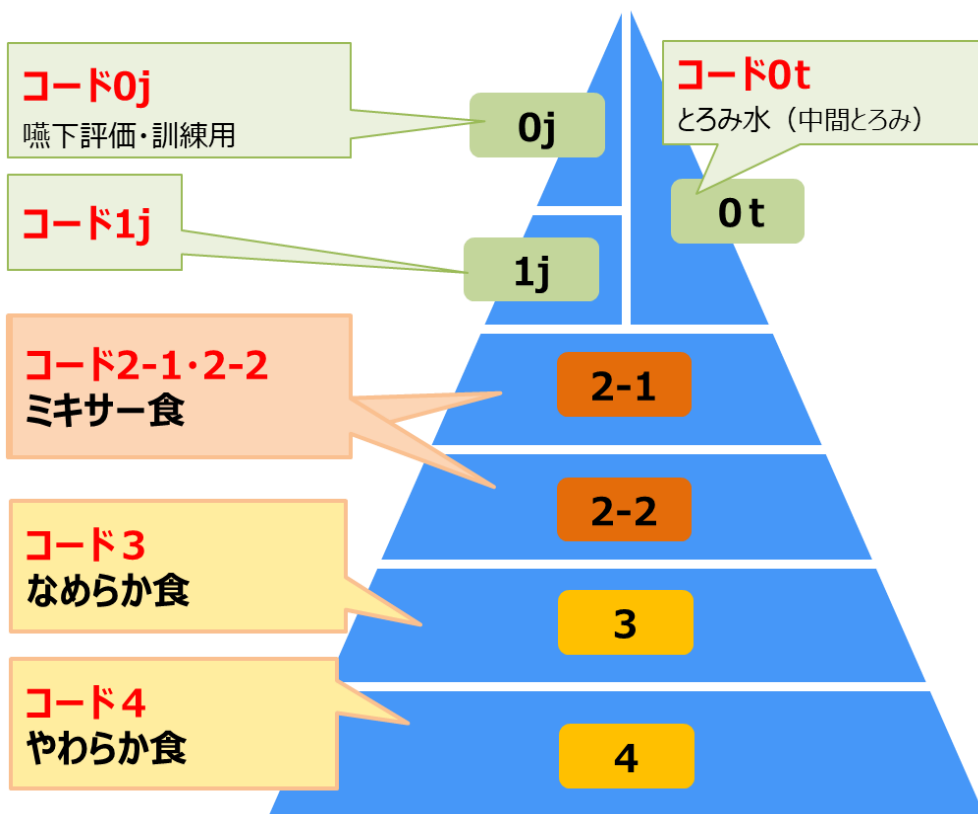
日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食分類 2021」に準拠しています。

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1200kcal、 蛋白 50g ※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・汁物にはネオホワイトロミール、主食にはスベラカーゼを使用）。

（食事例）



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）。

（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。

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）。

(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。