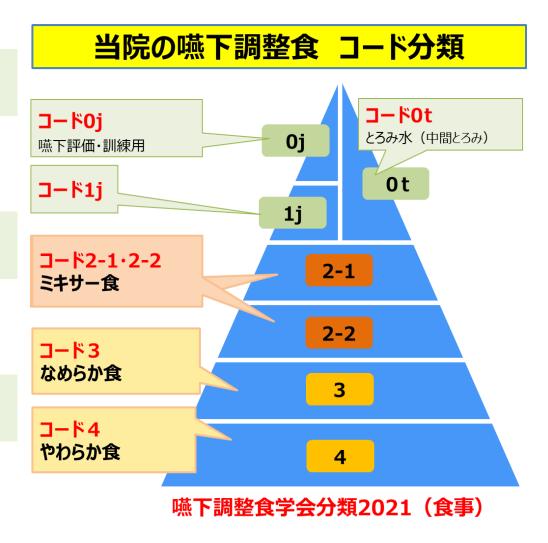
嚥下調整食

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Oj 嚥下評価・訓練用

コード1j 栄養補助食品

コード Ot とろみ水(中間とろみ)



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・汁物にはネオハイトロミール、主食にはスベラカーゼを使用)。

(食事例) 鮭の照り焼き 鶏肉の中華風あんかけ 緑茶ゼリー フルーツ ラタトゥイユ 緑茶ゼリー フルーツ 朝食 昼食 フルーツ 夕食 (あん: 青梗菜・人参・玉葱) 添:ほうれん草・人参 緑茶ゼリー ヨーケ゛ルト 梅びしお のり佃煮 たい味噌 全粥ミキサーとろみ付き 味噌汁具なし 全粥ミササーとろみ付き 青菜の煮びたし 全粥ミキサーとろみ付き 白菜の煮びたし

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。