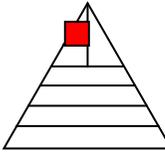
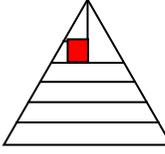
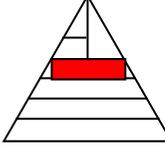
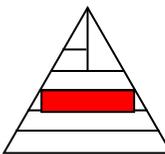
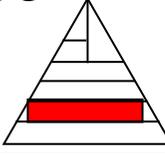


嚥下訓練食 食事基準

静岡赤十字病院 栄養課 2019.1

	主食	肉類	魚類	卵類	豆類	芋・野菜類	果物類	乳製品	その他	形態	栄養成分					
嚥下訓練食 A 嚥下訓練食品 0-j							イングリッド			均質で付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー-離水が少なく、スライ状にすくうことが可能なもの	1食あたり1品 18kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 水分 24cc					
<table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>UDF</th> <th>嚥下食レベル</th> </tr> <tr> <td>0-J</td> <td>-</td> <td>L0</td> </tr> </table>										学会分類	UDF	嚥下食レベル	0-J	-	L0	
学会分類	UDF	嚥下食レベル														
0-J	-	L0														
嚥下訓練食 B 嚥下調整食 1-j	重湯ゼリー		さば味噌煮煮こごり	卵豆腐 メイトフリッ 杓茶碗蒸	味噌汁ゼリー	人参とごぼうの金平 杓南瓜	ソフティア野菜生 活ゼリー フロカ ビタミゼリー	ソフティア牛乳ゼリー ソフトカップチーズ	お茶ゼリー Vクレゼリー(カップ) ソフトカップアモンド	均質で、付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー、フリッ、ムス状のもの 交互嚥下となるように介助する	1食あたり2品 180kcal たんぱく質 8.4g 脂質 4.2g 水分 280cc					
<table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>UDF</th> <th>嚥下食レベル</th> </tr> <tr> <td>1-J</td> <td>区分4</td> <td>L1・L2</td> </tr> </table>										学会分類	UDF	嚥下食レベル	1-J	区分4	L1・L2	
学会分類	UDF	嚥下食レベル														
1-J	区分4	L1・L2														
嚥下訓練食 C 嚥下調整食 2-1	ミキサー粥		ふんわり魚ムス	茶碗蒸 冷凍フリッ	奴豆腐 水羊羹	芋料理マッシュ 野菜料理マッシュ トマトゼリー 南瓜フリッ	粉飴ムス アガオリゼリー	ソフト ソフトリッチ ヨーグルト・コアムス インゾイムス ベビーフード ミルクフリッ	Vクレゼリー(ソフティア)	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらか、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの 交互嚥下となるように介助する	1食あたり3品 470kcal たんぱく質 15g 脂質 14g 水分 410cc					
<table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>UDF</th> <th>嚥下食レベル</th> </tr> <tr> <td>2-1</td> <td>区分4</td> <td>L3</td> </tr> </table>										学会分類	UDF	嚥下食レベル	2-1	区分4	L3	
学会分類	UDF	嚥下食レベル														
2-1	区分4	L3														
嚥下訓練食 D 嚥下調整食 2-2	粥 パン粥ミキサー	肉料理ペースト	煮魚ペースト ハンバーグペースト	かき玉汁とろみ付	味噌汁スプーンとろみ付 豆乳とろみ付 煮豆ペースト	芋料理ペースト 野菜料理ペースト とろろ汁 野菜ジュースとろみ付	桃缶ペースト ジュースとろみ付 バナナペースト アップルペースト	牛乳とろみ付 乳飲料とろみ付 ソフトクリーム ヨーグルト パクリ	くず湯 スプーンとろみ付	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの ※必要ならばとろみ剤を追加	1食あたり4品 580kcal たんぱく質 23g 脂質 17g 水分 700cc					
<table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>UDF</th> <th>嚥下食レベル</th> </tr> <tr> <td>2-2</td> <td>区分4</td> <td>L3</td> </tr> </table>										学会分類	UDF	嚥下食レベル	2-2	区分4	L3	
学会分類	UDF	嚥下食レベル														
2-2	区分4	L3														
ソフト食 嚥下調整食 3	軟飯 飯 パンフデイング	ササミ団子 やわらかバーグ ササミゼツ ササミボール ササミフレーゼリー 寄せ	煮焼魚ほぐし 白身ソーゼツ 小ビちゃん煮 鯖味噌煮ルーク 魚ムス寄せ	温泉卵とろみ付 卵 オムレツ スクランブルエッグ やわらか卵焼		芋・南瓜つぶし 煮野菜とろろ煮 やわらか野菜	ヨーケゼリー とろとろりんごヨーグルト			嚥下訓練食から普通食へ移行する前の嚥下、咀嚼を重視した食事。形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易。咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。きざまず、やわらかく煮たもの。煮汁にはとろみを必ずつける。パカサしたものは避ける ※必要ならばとろみ剤追加	1食あたり4品 1400kcal たんぱく質 45g 脂質 57g 水分 1080cc (全粥小の場合)					
<table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>UDF</th> <th>嚥下食レベル</th> </tr> <tr> <td>3</td> <td>区分3</td> <td>L4</td> </tr> </table>										学会分類	UDF	嚥下食レベル	3	区分3	L4	
学会分類	UDF	嚥下食レベル														
3	区分3	L4														

※ ペースト状・とろみ付汁物、とろみ付飲み物には、後からとろみ剤を追加すると ダマになるので注意が必要

交互嚥下・・・異なる食形態の食塊を交互に入れることが
咽頭残留の除去に物理的に有利に働く