

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
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 ミトフリッ 杓茶碗蒸	味噌汁ゼリー	人参とゴボウの金平 杓南瓜	ソフィア野菜生 活ゼリー フロカ ビタミゼリー	ソフィア牛乳ゼリー 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、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
嚥下訓練食 C 嚥下調整食 2-1	ミサ-粥		ふんわり魚ムス	茶碗蒸 冷凍フリ	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	粉飴ムス アゴリーゼリー	ソフト ソフトリッチ ヨーグルト・コ ムス インゾイムス ベビーフード ミルクフリ	Vクレゼリー (ソフィア)	ピューレ・ペースト・ミサ-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
嚥下訓練食 D 嚥下調整食 2-2	粥 パン粥ミサ-	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 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 ペースト	くす湯 スプ とろ み付	ピューレ・ペースト・ミサ-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
ソフト食 嚥下調整食 3	軟飯 飯 パンフデイング	サミ団子 やわらかパ ン サミソーゼ サミボール サミフレーゼ ゼリー 寄せ	煮焼魚ほぐし 白身ソーゼ 小ビちゃん煮 鯖味噌煮ルー ク 魚ムス寄せ	温泉卵とろみ 付外 ふわオムレツ スクランブル エッグ やわらか卵焼		芋・南瓜つぶ し煮 野菜とろと ろ煮 やわらか野 菜	ヨーゼリー とろとろり んごソフト			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。ペーストしたものは避ける ※必要ならばとろみ剤追加 	1食あたり1400kcal たんぱく質 45g 脂質 57g 水分 1080cc (全粥小の場合)

※ 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