

# 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

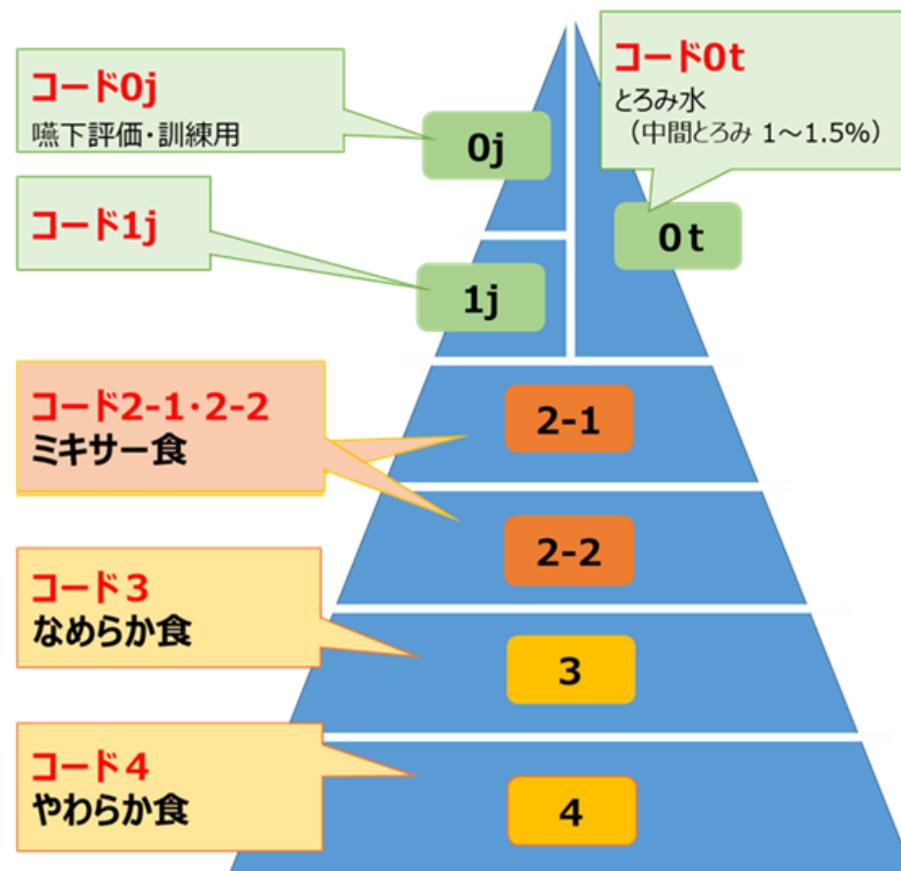
- ✦ エンゲリードミニ
- ✦ ラクーナ飲むゼリー(アップル風味)

## コード1j (栄養補助食品)

必要に応じて提供

- ✦ カロリーメイトゼリー
- ✦ ブリックゼリー
- ✦ エプリッチ など...

## 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・汁物にはネオホワイトロミール、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



昼食



夕食



※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。