

摂食・嚥下リハビリテーション学会[嚥下調整食基準]試案2012改訂版

コード	名称	形状	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応
0	嚥下訓練ゼリー	均一で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	重度の症例に評価も含め訓練する段階 少量をすくってそのまま丸のみ可能 (口腔外で既に適切な食塊状となっている) 残留した場合にも吸引が容易		咀嚼に関連する能力のうち、 いずれの能力も必要ない	嚥下食ピラミッドL0 特別用途食品Ⅰ
1	嚥下調整食1 (ゼリー食)	付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	少量をすくってそのまま丸のみ可能 (口腔外で既に適切な食塊状となっている)	おもゆゼリー	咀嚼に関連する能力のうち、 いずれの能力も必要ない	嚥下食ピラミッドL1L2 特別用途食品Ⅱ UD定義の4(UD:ユニバーサルデ ザインフード)のゼリー
2	嚥下調整食2 (なめらか食/ ミキサー食)	ピューレ・ペースト・ミキサー食などのうち、べたつかず、まとまりやすく、なめらかさがあるもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの	付着性が高くなく、ゆるすぎないミキサー粥 (酵素を使用したミキサー粥)	咀嚼に関連する能力のうち、 いずれの能力も必要ない	嚥下食ピラミッドL3 特別用途食品Ⅲ UD定義の4(ゼリー以外)
3	嚥下調整食3 (ソフト食)	形はあり、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	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	離水しないように配慮した全粥	咀嚼に関連する能力のうち 舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UD定義の3
4	嚥下調整食4 (軟菜食)	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのない料理	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	全粥あるいはやわらかいごはん	咀嚼に関連する能力のうち、上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UD定義の1・2

この表を使用するに当たっては必ず別紙解説文(嚥下調整食基準学会試案2012改訂版)の解説をお読みください。
この表とろみの表と解説文を3点でセットご覧下さい。