

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	京都ならびがおか病院
-----	------------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下開始食	均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。	重度の症例に対する評価・訓練用。 少量をすくってそのまま丸呑み可能。 残留した場合にも吸引が容易。 たんぱく質含有量が少ない。	
0t	該当なし	均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)。	重度の症例に対する評価・訓練用。 少量ずつ飲みこむことを想定。 ゼリー丸呑みで誤嚥したゼリーが口中で溶けてしまう場合。 たんぱく質含有量が少ない。	
1j	嚥下食 I 嚥下食 II	均質で付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	口腔外で既に適切な食塊状となるもの。 (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの) 蛋白質含有量の多少は問わない。	 
2-1	ミキサー食	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、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事が可能なもの。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。 (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの) 蛋白質含有量の多少は問わない。	
2-2	B II 食 嚥下食 III	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ものを含む。 スプーンですくって食べる事が可能なもの。 B II は1~2mm刻み。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。 (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの) 蛋白質含有量の多少は問わない。	 
3	B I みじん食 ソフト食	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。 多量の離水がない。 B I みじんは5mm程度。	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。	 
4	B I 食	かたさ、ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。 箸やスプーンで切れるやわらかさ。 1cm刻み。	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。 歯が無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事が必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	