

別紙【食事分類表】

学会分類2013		自施設で対応しているの食事分類					
コード	名称	主食		副食			
		名称	提供食	食形態の名称 or 商品名	形態の説明	可能ならば 写真を掲載	提供食
0	j 嚥下訓練食j		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	t 嚥下訓練食t		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
1	j 嚥下調整食1j		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
2	1 嚥下調整食2		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
		2	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
3	嚥下調整食3		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
4	嚥下調整食4		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
普通食			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>

【参考】

学会分類2013(食事)早見表 抜粋

コード	名称	形態	目的・特色	主食の例
0	j 嚥下訓練食j	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 ・残留した場合も吸引が容易 ・たんぱく質含有量が少ない	
	t 嚥下訓練食t	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	
1	j 嚥下調整食1j	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(少量をすくってそのまま丸呑み可能) ・送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など
2	嚥下調整食2	1 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ことが可能なもの。	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)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥
		2 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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ことが可能なもの。		やや不均質(粒がある)でも柔らかく、離水もなく付着性も低い粥類
3	嚥下調整食3	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。	・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)かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など
4	嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・粘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。	・誤嚥と窒息リスクを配慮して素材の調理方法を選んだもの ・歯が無くても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要でしたと口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯、全粥 など

学会分類2013(とろみ)早見 抜粋

	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
性状の説明 (飲んだとき)	・「drink」という表現が適切なとろみの程度 ・口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある。	・明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 ・口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない ・舌の上でまとめやすい ・ストローで吸うのは抵抗がある。	・明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ・送り込むのに力が必要 ・スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ・ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	・スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる ・フォークの間から素早く流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後はうっすら跡が残る程度の付着	・スプーンを傾けるととろとろと流れる ・フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたような付着	・スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ・フォークの間から流れ出ない ・カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)

※学会分類2013は、概説、総論、学会分類2013(食事)学会分類2013(とろみ)からなり、上記早見表はそれぞれの分類から作成された早見表の抜粋です。

本分類表を使用するにあたっては「嚥下調整食学会分類2013」の本文を必ず参照してください。