

表8-2 浜松市リハビリテーション病院 嚥下食の食事基準(日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食学会分類2021併記

<https://www.jsdr.or.jp/doc/classification2021.html>)

	開始食	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅲ		嚥下移行食
学会分類2021	0j	0j・1j	1j	2-1・2-2		3
形態・特徴	スライス法で咽頭をスムーズに通過するもの。お茶や果汁のゼラチンゼリー1品。	粘膜への付着性が低く離水やざらつきのない均質なゼリー又は類似2~3品。	嚥下食Ⅰよりも付着性もやや高く、表面に多少のざらつきのあるゼリー又は類似4品。	ペースト、ムース状のもの。水分にはとろみをつける。		やわらかく調理し、つぶしたりほぐしたもの。ばさつくものにはあんをかけ、水分にはとろみをつける。
量	1食あたり(1品) 約80ml 60kcal	1食あたり(2~3品) 約200ml 200kcal	1食あたり(3~4品) 約300ml 300kcal	1日あたり 約1500ml 1200~1800kcal		1日あたり 約1700ml 1200~1800kcal
主食		重湯ゼリー	重湯ゼリー	粒なし粥	とろみ粥 全粥	とろみ粥 全粥 軟飯
				粥と粥の重量1.5%の酵素入り固形化補助剤(スラカゼ)を合わせ、熱いうちにミキサーかけたもの		全粥に重量の1%の増粘剤を少量の湯に溶かし、混ぜ合わせたもの
副食	果汁ゼリー お茶ゼリー	味噌スープゼリー 絹ごし豆腐 卵豆腐 全卵蒸し ココアゼリー	魚・肉・卵料理のゼリー 野菜料理のゼリー 煮こごり ヨーグルト	魚・肉・卵料理のペースト・ムース 野菜料理のペースト・ムース とろろ汁 フルーツピューレ		魚や肉料理のつぶしあん・ソースかけ 野菜料理のつぶしとろみ 木綿豆腐
栄養補助食品		ブイレスゼリー アイソソカルゼリー エブリッチゼリー アイオールソフト		アイソトニックゼリー リハタイムゼリー		
献立例						

※嚥下食Ⅰでは開始食の全てが、嚥下食Ⅱでは開始食と嚥下食Ⅰの全てが使用できる。嚥下食Ⅲと嚥下移行食も同様。