

管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠

第8巻 臨床栄養学実習 (720350)

(第1版第1刷/第1版第2刷)

補足情報

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食委員会は、これまでの「学会分類 2013」を改訂した「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」を公表しました(日摂食嚥下リハ会誌 25 (2) : 135-149, 2021 より)

本書のp129-130掲載の表を、「学会分類 2021」(以下の表)に読み替えてご使用ください。

学会分類 2021 (食事) 早見表

コード 【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類との対応 【1-7項】
j	嚥下訓練食品 0j	均質で、付着性・凝集性・かたさ に配慮したゼリー 難水が少なく、スライズ状にすく 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吞み可能 残留した場合には吸引が容易 たんばく質含有量が少ない	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼ リーなど	(若干の送り込 み能力)	嚥下食セラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
		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・訓練用少量すつ 飲むことを想定 ゼリー丸吞みで誤嚥したりゼリーが口中で 溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込 み能力)	嚥下食セラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	嚥下調整食 1j	均質で、付着性、凝集性、かた さ、難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つて いる (少量をすくってそのまま吞み可能) 送り込みの際に多少意識して口腔に舌を押し つける必要がある 句に比し表面のざらつきあり		(若干の食塊保 持と送り込み能 力)	嚥下食セラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分 かまなくともよい(ゼリー 状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)
2	嚥下調整食 2-1	ビュレ、ペースト・ミキサー食 など、均質でめめからかた、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 (咀嚼では残留、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	(下顎と舌の運 動による食塊形 成能力および食 塊保持能力)	嚥下食セラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくともよい
		ビュレ、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も含む 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)でもや わらかく、難水 もなく付着性も 低い粥類	(下顎と舌の運 動による食塊形 成能力および食 塊保持能力)	嚥下食セラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくともよい
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、咽頭では らけず嚥下しやすいように配慮さ れたもの 多量の難水がない	舌と口腔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(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)	難水に配慮した 粥 など	舌と口腔間の押 しつぶし能力以 上	嚥下食セラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる
4	嚥下調整食 4	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	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 歯が選んでも対応可能だが、上下の歯構提 間で押しつぶす必要があるはすすりつぶすが 必要で舌と口腔間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥 など	上下の歯構提間 の押しつぶし能 力以上	嚥下食セラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる および UDF区分 舌でつぶせる および UDF区分 舌でつぶせる および UDF区分 舌でつぶせるの一部

学会分類 2021 は、確認・総論、学会分類 2021 (食事)、学会分類 2021 (とろみ) から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。  
本表は学会分類 2021 (食事) の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2021」の本文を熟読されたい。なお、  
本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。

\*上記の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ったとろみ水については、学会分類 2021 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-9 項】

他の分類との対応については、学会分類 2021 (とろみ) を参照されたい。

(日摂食嚥下リハ会誌 25 (2) : 139, 2021)

学会分類 2021（とろみ）早見表

	段階1 薄いとろみ【Ⅲ-3 項】	段階2 中間のとろみ【Ⅲ-2 項】	段階3 濃いとろみ【Ⅲ-4 項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
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飲み込む際に大きな力を要しないストローで容易に吸うことができる	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すっと流れ落ちるフォークの歯の間から素早く流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後には、うっすらと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に付着	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歯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)
粘度 (mPa·s) 【Ⅲ-5 項】	50-150	150-300	300-500
LST 値 (mm) 【Ⅲ-6 項】	36-43	32-36	30-32
シリンジ法による 残留量 (ml) 【Ⅲ-7 項】	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

学会分類 2021 は、概説・総論、学会分類 2021（食事）、学会分類 2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類 2021（とろみ）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2021」の本文を熟読されたい。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度 20℃、ずり速度 50 s<sup>-1</sup> における 1 分後の粘度測定結果【Ⅲ-5 項】。

LST 値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径 30 mm の金属製リングに試料を 20 ml 注入し、30 秒後にリングを持ち上げ、30 秒後に試料の広がり距離を 6 点測定し、その平均値を LST 値とする【Ⅲ-6 項】。

注 1. LST 値と粘度は完全には関係しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注 2. ニュートン流体では LST 値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

注 3. 10 ml のシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を 10 ml まで入れ、10 秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。