


## 所沢リハビリテーション病院食基準と嚥下調整食学会分類2021（とろみ）

### ■ 嚥下調整食学会分類2021が発表された

- ・ 会員（日本摂食嚥下リハビリテーション学会）からのパブリックコメントに対応
- ・ 嚥下調整食分類の互換性表修正
- ・ とろみの簡易測定法としてシリンジテストの追加

汁物・お茶	とろみ 1	とろみ 1.5～2	とろみ 2～3	お茶ゼリー	アイトニックゼリー
学会分類 2021	段階1 うすいとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ	0 j	10℃ 2-1
使用とろみ 剤・ゲル化剤	ソフィア S とろみ 1 とは、汁物・お茶100ccに対し計量スプーン5cc（小さじ）すりきり 1杯（≒1.3g）			ソフィア G 0.85%	
飲んだ時	「drink」という表現が適切。 種類等によりとろみが気にならない場合あり。 飲み込む際大きな力を要しないストローで容易に吸える。	明らかにとろみをかんじる、かつ「drink」する。 口腔内ですぐに広がらない。 舌の上でまとめやすい。 ストローで吸うのは抵抗あり。	明らかにとろみがついてまとまりよい。 送り込みに力が必要。 スプーンで「eat」する。 ストローで吸うことは困難。	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。 スライス状に「すくう」ことができる。	均質でなめらかで、べたつかずまとまりやすい口腔内で簡単に食塊状となる。
見たとき	スプーンからすっと流れ落ちる。 フォークの歯から素早く流れ落ちる。 カップから流れ出た後は、うっすら跡が残る程度の付着。	スプーンからとろとろと流れる。 フォークの歯からゆっくり流れ落ちる。 カップから流れ出た後は、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保たれ流れにくい。 フォークの歯から流れ出ない。 カップを傾けても流れない。 ゆっくり塊となって落ちる。		


## 所沢リハビリテーション病院食基準と嚥下調整食学会分類2021（食事）

精白米は無洗米使用

当院 主食	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥		3・5分粥
					I:とろとろ	II:ぼったり	
学会分類 2021		4		2-1/1 j	2- 2		
特徴	通常水分量で炊飯	2.2倍加水し炊飯	6.5倍加水し炊飯 （粒が残っており不均質） （離水防止の為とろみ剤付加も可能）	ゲル化剤を添加しミキサーにかけたもの （粒が残らず均質） （ゲル化剤量により濃度調節可能）	全粥をミキサーにかけたもの。 （粒が残らず均質であるが、とろとろしている）	全粥:米飯=3:1をミキサーにかけたもの （粒が残らず均質であるがぼったりしている）	離水・とろみに配慮していない通常の分粥
使用とろみ 剤・ゲル化剤		ゼラチン	ソフィア S	スハラカーゼ			
外観							

所沢リハビリテーション病院食基準と嚥下調整食学会分類2021（食事）

当院 副食	常（菜）食		きざみ	
	主食:米飯	軟（粥）菜	主食:米飯	軟（粥）菜
学会分類 2021				
特徴	通常の食事。	こんにゃくや、かたいごぼう等の食材を除いたもの 野菜は、火を通したものを。	通常の食事を一口大に刻んだもの。	常（菜）食の軟（粥）菜を一口大に刻んだもの。
外 観				
備考			一口大	

軟らか食
4
軟らかい食材を選び、尚目づ線維をたちきるように刻み方を調整し軟らかく調理したもの。また、主菜は、舌で押しつぶせる硬さに調整したものの原則とろみあんはかからない。

義歯がなくても食べることができる

\*軟らか食と嚥下食Ⅲの主菜は変更可能

当院 副食	嚥 下 調 整 食			
	嚥下食Ⅲ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅰ	
			A	B
学会分類 2021	3/ 4	2-2・3	1j/2-1	1j
特徴	形を残し、押しつぶしが容易で、とろみあんにより食塊形成や移送がしやすく調整したものの入アーンで切れる軟らかさ、とろみあんがかかる。	嚥下食Ⅲを細かく刻みとろみ剤を添加し、ばらけにくく食塊形成が容易で嚥下しやすいように調整したもの、とろみあんがかかる。	嚥下食Ⅲをミキサーにかけ粒がなくムース状に仕上げたもの（個人設定に合わせ硬さ調整可能）とろみあんがかかる。	嚥下食ⅠAにゲル化剤を添加しゼリー状にしたもの、とろみあんがかかる。
使用とろみ剤・ゲル化剤	ソフティア S	ソフティア S	ムースアップ <sup>®</sup> ソフティア S	入パークーゼ <sup>®</sup> ソフティア S
外 観				
備考	一口大（きざみより小さい）	細かくしてとろみ剤でまとめたもの	ムース状	ゼリー状