

スマイル ケア食	UDF 区分	特別用途 食品	嚥下 レベル	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（食事）早見表				中央病院		
				コード	名称	形態	目的・特色・【咀嚼能力】	名称・規格		
0		I	L0	0	j	嚥下訓練 食品 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 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない 【若干の送り込み能力】		開始食 エンゲリード
										お茶ゼリー 出来上がりがり量1L 麦茶1000ml+ゼラチン 15g
					t	嚥下訓練 食品 j	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 少量づつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリー が口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない 【若干の送り込み能力】		
1		II	L1 L2	1	j	嚥下調整 食 1j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状とな っている(少量すくってそのま ま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋 に舌を押しつける必要がある Oj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】		ムース食 《野菜》蒸し野菜をスーパー ブレンダーで攪拌1:ゲル化 剤ジェラレーレ1%
									4	III
2	ビューレ・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 のも含む スプーンですくって食べれる ことが可能なもの		ペースト食 全体量1:だし0.6~1							
3	3			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 を賦活し)、かつ誤嚥のリスクに 軽減に配慮がなされているもの 【舌と口蓋間の押しつぶし能力 以上】		ムース食 《魚・肉》材料をテリーヌ状 調理後1:だし1.2+ゲル 化剤スベラカーゼ1.5%
4			L4	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 歯がな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 はするつぶすことが必要で舌と 口蓋間で押しつぶすことは困難 【上下の歯槽堤間の押しつぶし 能力以上】		軟菜移行食 超キザミ 3mm×3mm×3mm
										軟菜移行食 キザミ 5mm×5mm×5mm
										軟菜移行食 一口大キザミ 20mm×20mm×10mm
										軟菜移行食 移行食
						普通食				普通