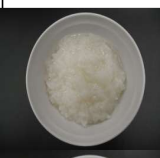


				日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021（食事）早見表					中央病院	
高齢者 ソフト食	UDF 区分	えんげ許 可基準	嚥下食 レベル	コード		名称	形態・《主食の例》	目的・特色・【咀嚼能力】		名称・規格
1	4	Ⅱ	L1 L2	1	j	嚥下調整食 1j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの 《おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー》	口腔外で既に適切な食塊状となっている（少量すくってそのまま丸呑み可能） 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある OJに比し表面のざらつきあり 【若干の食塊保持と送り込み能力】		全粥ミキサー 米1：水5の全粥＋重湯20%をミキサーで攪拌
2		Ⅲ	L3	1	嚥下調整食 2	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が可能なもの 《粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥》	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） 【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】		プリンナル粥 米1：水5の全粥をミキサーで攪拌の重量1：ゲル化剤（プリンナル）1%	
2				2		ピューレ・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を含む 《粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥》				
3		3	Ⅳ	L4	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、咽頭ではばけず嚥下しやすいように配慮されたもの 《離水に配慮した粥など》	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】		
4	3・2・1	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 《軟飯・全粥など》	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】		全粥 米1：水5	
									軟飯 米1：水2.3	
				軟飯 一口大おにぎり 軟飯：1個30g						
									軟飯 おにぎり 軟飯：1個60g	
										米飯 米1：水1.2
						普通食				一口大おにぎり 米飯：1個27.5g
										おにぎり 米飯：1個55g