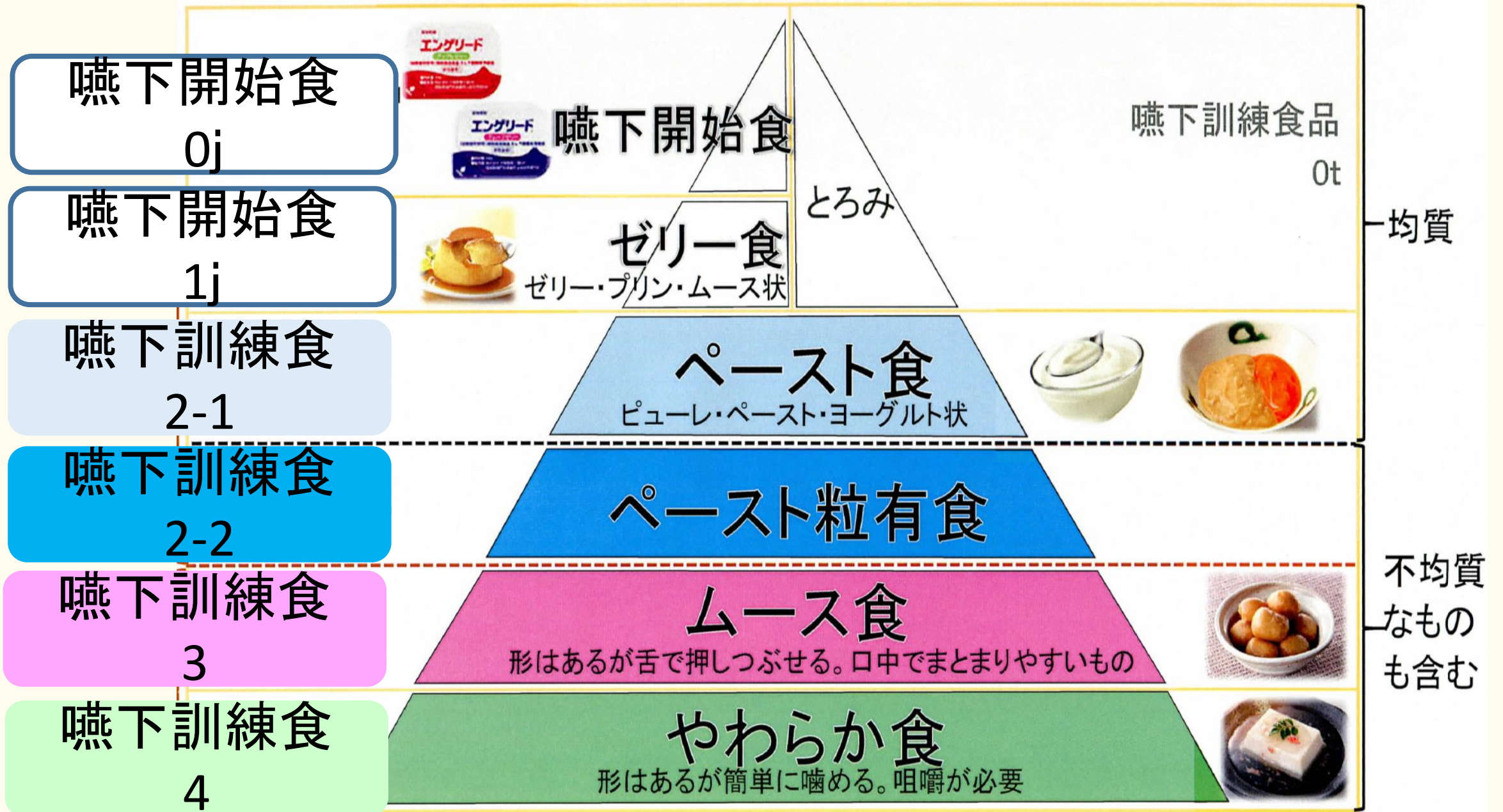


# 摂食嚥下リハ学会分類2013



学会分類に沿った食形態

# ペースト食～やわらか食の比較(一例)

ペースト食



鶏の照り焼きあんかけ

ムース食



やわらか食



チキンカツ

特殊にやわらかく加工してある  
鶏肉を使用しています。

臍臓食等の方には揚げ物はつきません。



ブロッコリー・トマトのサラダ

やわらかくゆでたブロッコリーと、  
湯むきしたトマトにドレッシングをかけます。

## 嚥下訓練食4 (やわらか食) (1400kcal/日程度)

→全粥・みそ・主菜・副菜・とろみ付汁物・デザート・お茶ゼリー

《目的・特色》

- ・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、上下の歯槽提間で  
押しつぶすあるいは、すり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

《形態》

- ・硬さ・ばらけやすさ・貼り付きやすさなどの  
ないもの



## 嚥下訓練食3 (ムース食) (1200kcal/日程度)

→全粥・みそ・主菜・副菜・デザート・お茶ゼリー

《目的・特色》

- ・舌と口腔蓋で押しつぶせるもの
- ・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、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの

《形態》

- ・形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけずに嚥下しやすいように配慮されたもの
- ・箸で切れるやわらかさ



主食がペーストしない全粥になるところが、  
2-1ペースト食と異なっています。  
おかずは2-1と同じです。

## 嚥下訓練食2-2 (1100kcal/日程度) (ペースト粒有食)

→全粥・みそ・主菜・副菜・デザート・お茶ゼリー

《目的・特色》※2-1と同様

- ・口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
- ・咽頭では残留、誤嚥がしにくいように配慮したもの

《形態》

- ・ピューレ・ペースト・ミキサー食など、不均質なものも含む
- ・やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類
- ・スプーンですくって食べることが可能なもの  
※必要に応じて、とろみをつける



## 嚥下訓練食2-1 (1000kcal/日程度) (ペースト食)

→7分粥・みそ・主菜・副菜・デザート・お茶ゼリー

《目的・特色》

- ・口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
- ・咽頭では残留、誤嚥がしにくいように配慮したもの

《形態》

- ・均質でなめらか、べたつかずまとまりやすいもの  
(ピューレ・ペースト・ミキサー食など)
- ・さらさらし過ぎず、スプーンですくって食べられるもの  
※必要に応じてとろみをつける



# 嚥下開始食1j (ゼリー食)

→7分粥ゼリー・みそ・手作りゼリー・お茶ゼリー

## 《目的・特色》

- ・口腔外ですでに適正な食塊状となっている
- ・少量をすくってそのまま丸呑み可能で、Ojに比べ表面のざらつきあり
- ・栄養補給よりも、嚥下訓練を目的とする

## 《形態》

- ・均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー
- ・離水に配慮し、たんぱく質含有量は問わないプリン・ゼリー・ムース状



## 嚥下開始食0j

→エンゲリード1個のみ

《目的・特色》

- ・重症症例に対する**評価・訓練用**
- ・少量をすくって**そのまま丸呑み可能**
- ・たんぱく質含有量が少ない

《形態》

- ・均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー
- ・離水が少なく、スライス状にすくえるもの



**許可基準 I  
認定**

※消費者庁許可  
嚥下困難者用食品