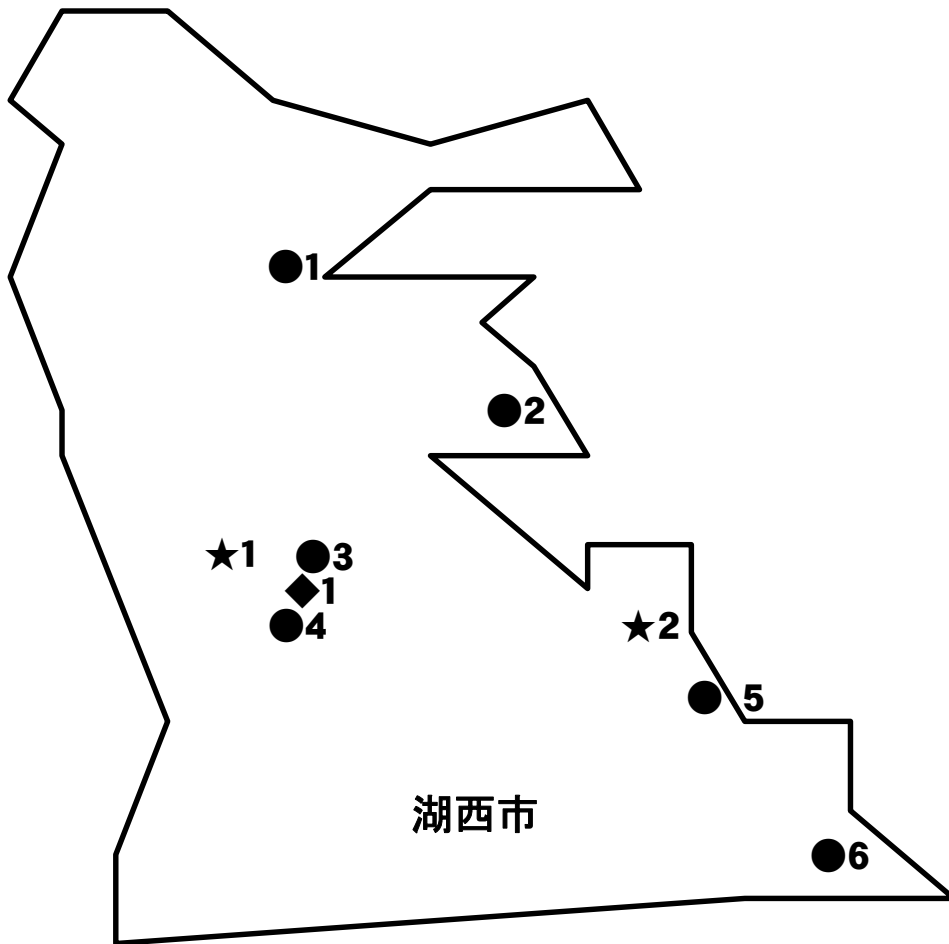


浜名地域食形態マップ

令和2年3月

高齢者の食支援に係る地区ワーキング湖西



★病院

◆介護老人保健施設

●老人福祉施設

<目次>

・「嚥下調整食分類一覧」

- ①主食（ごはん）・・・・・・・・ P 浜3
- ②焼き鮭・・・・・・・・ P 浜6
- ③鶏の照り焼き・・・・・・・・ P 浜10
- ④その他・・・・・・・・ P 浜14

・各施設の「嚥下調整食分類表」・・ P 浜15

<病 院>

マーク	所在地	施設名	掲載ページ
★1	湖西市	浜名病院	浜 15
★2	湖西市	市立湖西病院	浜 18

<介護老人保健施設>

マーク	所在地	施設名	掲載ページ
◆1	湖西市	まんさくの里	浜 22

<老人福祉施設>

マーク	所在地	施設名	掲載ページ
●1	湖西市	湖西白萩	浜 25
●2	湖西市	ケアハウス燦光	浜 29
●3	湖西市	寿松園	浜 32
●4	湖西市	光湖苑	浜 35
●5	湖西市	恵翔苑	浜 38
●6	湖西市	燦光	浜 41

参 考

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013

●学会分類 2013(食事) 早見表

コード 【I-8 項】	名 称	形 態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【I-10 項】	他の分類との対応 【I-7 項】	
0	j 嚥下訓練 食品 0j	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、スライス状にすることが可能なもの	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 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L0 えん下困難者用食品許可基準 I	
	t 嚥下訓練 食品 0t	均質で、付着性・凝集性・硬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*のとろみが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸の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)	嚥下食ピラミッド L3 の一部 (とろみ水)	
1	j 嚥下調整食 1j	均質で、付着性・凝集性・硬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 (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込み際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0j に比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L1・L2 えん下困難者用食品許可基準 II UDF 区分 4 (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、均質でなめらかで、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	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)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 II・III UDF 区分 4
		2	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も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	(咀嚼では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	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	(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)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 II・III UDF 区分 4
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、咀嚼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)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 高齢者ソフト食 UDF 区分 3	
4	嚥下調整食 4	硬さ・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	軟飯・全粥 など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 高齢者ソフト食 UDF 区分 2 および UDF 区分 1 の一部	

ヘルシーネットワーク

本表は学会分類 2013(食事)の早見表です。

本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食分類 2013」の本文をお読みください。

なお、本表中の【 】表示は、学会分類 2013 本文中の該当箇所を指します。

上記 0t の「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類 2013(とろみ)を参照ください。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみをつける。【I-9 項】

●嚥下調整食分類 2013 と他介護食分類の対応



ヘルシーネットワーク

「栄養指導Navi」から引用