「学会分類2013」とは

『日摂食嚥下リハ会誌17（3）：255–267, 2013』 または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページhttps://www.jsdr.or.jp/doc/doc\_manual1.html 『嚥下調整食学会分類2013』 を必ずご参照ください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| コード | 形　　　態 | 特色・必要な咀嚼力・主食の例 |
| 0jｾﾞﾘｰ | 均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー、丸のみ可能 | 重度の症例に対する評価・訓練用で食べ方も工夫 たんぱく質含有量が少ない、物性を配慮したゼリー |
| 0tとろみ | 均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水 | 重度の症例に対する評価・訓練用 たんぱく質含有量が少ない、とろみ濃度は他を参照 |
| 1jｾﾞﾘｰ | 均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状 表面のざらつき有り、丸のみ可能 | たんぱく質含有量は問わないが物性に配慮 お粥ゼリー、卵豆腐 押しつぶしが必要ならコード3、離水はコード４ |
| ２－１ | 均質でなめらか ピューレ、ペースト、ミキサー食 | 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られる 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの※簡単な操作：口に入れたものを広がらずに送り込める能力がある程度は必要となる |
| ２－２ | 粒がある不均質なもの ピューレ、ペースト、ミキサー食 |
| 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（のど）でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がなく、誤嚥のリスクに配慮したもの | 歯や補綴物がなくても舌と口蓋の押つぶし、適量を送り込める、まとめる（食塊形成）能力が必要 水分がサラサラの液体でない全粥、5分粥、やわらかい煮込みハンバーグ、やわらかい卵料理、あんかけをしたやわらかい煮物 |
| ４ | 硬すぎず、ばらけにくく、粘りつきにくいもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 歯がなくても、歯槽堤間（歯肉）で押しつぶせる能力以上 全粥、素材に配慮された和洋中の煮物、卵料理など |

➣とろみ早見表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 段階１：薄いとろみ | 段階２：中間のとろみ | 段階３：濃いとろみ |
| スプーンを傾けるとすっと流れ落ちるフォークの歯の間から素早く流れ落ちるストローで容易に吸うことができる | スプーンを傾けるととろとろと流れるフォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちるストローで吸うのは抵抗がある | スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくいフォークの歯の間から流れ出ないストローで吸うことは困難 |
| LST値36～43（粘度50～150） | LST値32～36（粘度150～300） | LST値30～32（粘度300～500） |

　　　　上記２つの表は、神奈川摂食・嚥下リハビリテーション学会　NST・嚥下連絡票（神奈川Ver3.0）からの抜粋