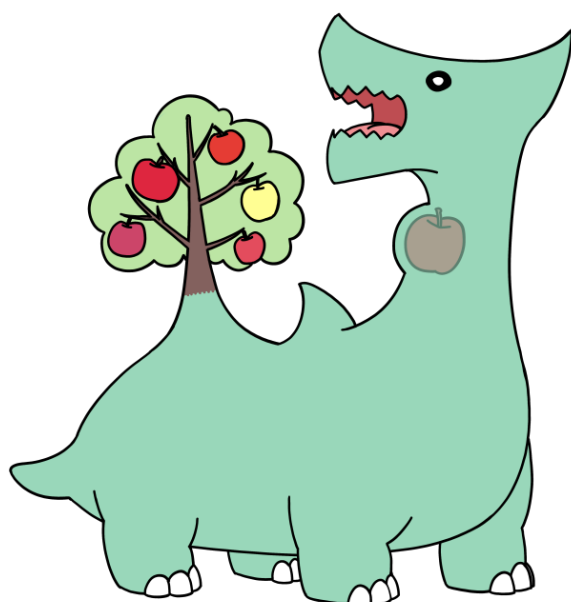


嚥下食対応表 使用の手引き(Ver.2.02)



青森脳卒中地域連携パス連絡協議会

《 作成にあたって 》

近年、医療・福祉業界において嚥下障害への対応が注目されているなかで、全国的にも施設間の連携に問題が生じている。なかでも、嚥下障害患者の食事については、各施設で各々の考えと名称で実施されており、度々トラブルを起こしてきた。

そこで、すでに取り組みを初めている「能登」や「高知」を参考にし、当ワーキンググループでは日本摂食嚥下リハビリテーション学会が発表した「学会分類 2013」をもとに「嚥下食対応表」を作成した。この対応表により、施設間の連携がよりスムーズとなり、患者および関係者の不利益を解消することができると考える。

この「嚥下食対応表」は各施設の特徴や方針を尊重し、統一よりも連携を念頭におき作成している。今後は、この「嚥下食対応表」が周知され、多職種が共通認識を持って活動できる嚥下食選択のツールとして発展させていきたい。

《 使用方法 》

嚥下食対応表 副食分類 青森圏卒中地域連携パス(急性期～回復期)										平成27年 月 日 現在																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
施設名	1				2				3		4		備考																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	0	1-1	2-1	2-2	経口(ソフト)	経口(硬口)	経口(固口)	経口(ペースト)	経口(ペースト)	経口(ペースト)	経口(ペースト)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
青森県立中央病院		嚥下A	嚥下B		嚥下C		嚥下D		嚥下E		嚥下F	嚥下G	嚥下H	嚥下I	嚥下J	嚥下K	嚥下L	嚥下M	嚥下N	嚥下O	嚥下P	嚥下Q	嚥下R	嚥下S	嚥下T	嚥下U	嚥下V	嚥下W	嚥下X	嚥下Y	嚥下Z	嚥下AA	嚥下AB	嚥下AC	嚥下AD	嚥下AE	嚥下AF	嚥下AG	嚥下AH	嚥下AI	嚥下AJ	嚥下AK	嚥下AL	嚥下AM	嚥下AN	嚥下AO	嚥下AP	嚥下AQ	嚥下AR	嚥下AS	嚥下AT	嚥下AU	嚥下AV	嚥下AW	嚥下AX	嚥下AY	嚥下AZ	嚥下BA	嚥下BB	嚥下BC	嚥下BD	嚥下BE	嚥下BF	嚥下BG	嚥下BH	嚥下BI	嚥下BJ	嚥下BK	嚥下BL	嚥下BM	嚥下BN	嚥下BO	嚥下BP	嚥下BQ	嚥下BR	嚥下BS	嚥下BT	嚥下BU	嚥下BV	嚥下BW	嚥下BX	嚥下BY	嚥下BZ	嚥下CA	嚥下CB	嚥下CC	嚥下CD	嚥下CE	嚥下CF	嚥下CG	嚥下CH	嚥下CI	嚥下CJ	嚥下CK	嚥下CL	嚥下CM	嚥下CN	嚥下CO	嚥下CP	嚥下CQ	嚥下CR	嚥下CS	嚥下CT	嚥下CU	嚥下CV	嚥下CW	嚥下CX	嚥下CY	嚥下CZ	嚥下DA	嚥下DB	嚥下DC	嚥下DD	嚥下DE	嚥下DF	嚥下DG	嚥下DH	嚥下DI	嚥下DJ	嚥下DK	嚥下DL	嚥下DM	嚥下DN	嚥下DO	嚥下DP	嚥下DQ	嚥下DR	嚥下DS	嚥下DT	嚥下DU	嚥下DV	嚥下DW	嚥下DX	嚥下DY	嚥下DZ	嚥下EA	嚥下EB	嚥下EC	嚥下ED	嚥下EE	嚥下EF	嚥下EG	嚥下EH	嚥下EI	嚥下EJ	嚥下EK	嚥下EL	嚥下EM	嚥下EN	嚥下EO	嚥下EP	嚥下EQ	嚥下ER	嚥下ES	嚥下ET	嚥下EU	嚥下EV	嚥下EW	嚥下EX	嚥下EY	嚥下EZ	嚥下FA	嚥下FB	嚥下FC	嚥下FD	嚥下FE	嚥下FF	嚥下FG	嚥下FH	嚥下FI	嚥下FJ	嚥下FK	嚥下FL	嚥下FM	嚥下FN	嚥下FO	嚥下FP	嚥下FQ	嚥下FR	嚥下FS	嚥下FT	嚥下FU	嚥下FV	嚥下FW	嚥下FX	嚥下FY	嚥下FZ	嚥下GA	嚥下GB	嚥下GC	嚥下GD	嚥下GE	嚥下GF	嚥下GG	嚥下GH	嚥下GI	嚥下GJ	嚥下GK	嚥下GL	嚥下GM	嚥下GN	嚥下GO	嚥下GP	嚥下GQ	嚥下GR	嚥下GS	嚥下GT	嚥下GU	嚥下GV	嚥下GW	嚥下GX	嚥下GY	嚥下GZ	嚥下HA	嚥下HB	嚥下HC	嚥下HD	嚥下HE	嚥下HF	嚥下HG	嚥下HH	嚥下HI	嚥下HJ	嚥下HK	嚥下HL	嚥下HM	嚥下HN	嚥下HO	嚥下HP	嚥下HQ	嚥下HR	嚥下HS	嚥下HT	嚥下HU	嚥下HV	嚥下HW	嚥下HX	嚥下HY	嚥下HZ	嚥下IA	嚥下IB	嚥下IC	嚥下ID	嚥下IE	嚥下IF	嚥下IG	嚥下IH	嚥下II	嚥下IJ	嚥下IK	嚥下IL	嚥下IM	嚥下IN	嚥下IO	嚥下IP	嚥下IQ	嚥下IR	嚥下IS	嚥下IT	嚥下IU	嚥下IV	嚥下IW	嚥下IX	嚥下IY	嚥下IZ	嚥下JA	嚥下JB	嚥下JC	嚥下JD	嚥下JE	嚥下JF	嚥下JG	嚥下JH	嚥下JI	嚥下JJ	嚥下JK	嚥下JL	嚥下JM	嚥下JN	嚥下JO	嚥下JP	嚥下JQ	嚥下JR	嚥下JS	嚥下JT	嚥下JU	嚥下JV	嚥下JW	嚥下JX	嚥下JY	嚥下JZ	嚥下KA	嚥下KB	嚥下KC	嚥下KD	嚥下KE	嚥下KF	嚥下KG	嚥下KH	嚥下KI	嚥下KJ	嚥下KK	嚥下KL	嚥下KM	嚥下KN	嚥下KO	嚥下KP	嚥下KQ	嚥下KR	嚥下KS	嚥下KT	嚥下KU	嚥下KV	嚥下KW	嚥下KX	嚥下KY	嚥下KZ	嚥下LA	嚥下LB	嚥下LC	嚥下LD	嚥下LE	嚥下LF	嚥下LG	嚥下LH	嚥下LI	嚥下LJ	嚥下LK	嚥下LL	嚥下LM	嚥下LN	嚥下LO	嚥下LP	嚥下LQ	嚥下LR	嚥下LS	嚥下LT	嚥下LU	嚥下LV	嚥下LW	嚥下LX	嚥下LY	嚥下LZ	嚥下MA	嚥下MB	嚥下MC	嚥下MD	嚥下ME	嚥下MF	嚥下MG	嚥下MH	嚥下MI	嚥下MJ	嚥下MK	嚥下ML	嚥下MN	嚥下MO	嚥下MP	嚥下MQ	嚥下MR	嚥下MS	嚥下MT	嚥下MU	嚥下MV	嚥下MW	嚥下MX	嚥下MY	嚥下MZ	嚥下NA	嚥下NB	嚥下NC	嚥下ND	嚥下NE	嚥下NF	嚥下NG	嚥下NH	嚥下NI	嚥下NJ	嚥下NK	嚥下NL	嚥下NM	嚥下NO	嚥下NP	嚥下NQ	嚥下NR	嚥下NS	嚥下NT	嚥下NU	嚥下NV	嚥下NW	嚥下NX	嚥下NY	嚥下NZ	嚥下OA	嚥下OB	嚥下OC	嚥下OD	嚥下OE	嚥下OF	嚥下OG	嚥下OH	嚥下OI	嚥下OJ	嚥下OK	嚥下OL	嚥下OM	嚥下ON	嚥下OO	嚥下OP	嚥下OQ	嚥下OR	嚥下OS	嚥下OT	嚥下OU	嚥下OV	嚥下OW	嚥下OX	嚥下OY	嚥下OZ	嚥下PA	嚥下PB	嚥下PC	嚥下PD	嚥下PE	嚥下PF	嚥下PG	嚥下PH	嚥下PI	嚥下PJ	嚥下PK	嚥下PL	嚥下PM	嚥下PN	嚥下PO	嚥下PP	嚥下PQ	嚥下PR	嚥下PS	嚥下PT	嚥下PU	嚥下PV	嚥下PW	嚥下PX	嚥下PY	嚥下PZ	嚥下QA	嚥下QB	嚥下QC	嚥下QD	嚥下QE	嚥下QF	嚥下QG	嚥下QH	嚥下QI	嚥下QJ	嚥下QK	嚥下QL	嚥下QM	嚥下QN	嚥下QO	嚥下QP	嚥下QQ	嚥下QR	嚥下QS	嚥下QT	嚥下QU	嚥下QV	嚥下QW	嚥下QX	嚥下QY	嚥下QZ	嚥下RA	嚥下RB	嚥下RC	嚥下RD	嚥下RE	嚥下RF	嚥下RG	嚥下RH	嚥下RI	嚥下RJ	嚥下RK	嚥下RL	嚥下RM	嚥下RN	嚥下RO	嚥下RP	嚥下RQ	嚥下RR	嚥下RS	嚥下RT	嚥下RU	嚥下RV	嚥下RW	嚥下RX	嚥下RY	嚥下RZ	嚥下SA	嚥下SB	嚥下SC	嚥下SD	嚥下SE	嚥下SF	嚥下SG	嚥下SH	嚥下SI	嚥下SJ	嚥下SK	嚥下SL	嚥下SM	嚥下SN	嚥下SO	嚥下SP	嚥下SQ	嚥下SR	嚥下SS	嚥下ST	嚥下SU	嚥下SV	嚥下SW	嚥下SX	嚥下SY	嚥下SZ	嚥下TA	嚥下TB	嚥下TC	嚥下TD	嚥下TE	嚥下TF	嚥下TG	嚥下TH	嚥下TI	嚥下TJ	嚥下TK	嚥下TL	嚥下TM	嚥下TN	嚥下TO	嚥下TP	嚥下TQ	嚥下TR	嚥下TS	嚥下TT	嚥下TU	嚥下TV	嚥下TW	嚥下TX	嚥下TY	嚥下TZ	嚥下UA	嚥下UB	嚥下UC	嚥下UD	嚥下UE	嚥下UF	嚥下UG	嚥下UH	嚥下UI	嚥下UJ	嚥下UK	嚥下UL	嚥下UM	嚥下UN	嚥下UO	嚥下UP	嚥下UQ	嚥下UR	嚥下US	嚥下UT	嚥下UU	嚥下UV	嚥下UW	嚥下UX	嚥下UY	嚥下UZ	嚥下VA	嚥下VB	嚥下VC	嚥下VD	嚥下VE	嚥下VF	嚥下VG	嚥下VH	嚥下VI	嚥下VJ	嚥下VK	嚥下VL	嚥下VM	嚥下VN	嚥下VO	嚥下VP	嚥下VQ	嚥下VR	嚥下VS	嚥下VT	嚥下VU	嚥下VV	嚥下VW	嚥下VX	嚥下VY	嚥下VZ	嚥下WA	嚥下WB	嚥下WC	嚥下WD	嚥下WE	嚥下WF	嚥下WG	嚥下WH	嚥下WI	嚥下WJ	嚥下WK	嚥下WL	嚥下WM	嚥下WN	嚥下WO	嚥下WP	嚥下WQ	嚥下WR	嚥下WS	嚥下WT	嚥下WU	嚥下WV	嚥下WW	嚥下WX	嚥下WY	嚥下WZ	嚥下XA	嚥下XB	嚥下XC	嚥下XD	嚥下XE	嚥下XF	嚥下XG	嚥下XH	嚥下XI	嚥下XJ	嚥下XK	嚥下XL	嚥下XM	嚥下XN	嚥下XO	嚥下XP	嚥下XQ	嚥下XR	嚥下XS	嚥下XT	嚥下XU	嚥下XV	嚥下XW	嚥下XX	嚥下XY	嚥下XZ	嚥下YA	嚥下YB	嚥下YC	嚥下YD	嚥下YE	嚥下YF	嚥下YG	嚥下YH	嚥下YI	嚥下YJ	嚥下YK	嚥下YL	嚥下YM	嚥下YN	嚥下YO	嚥下YP	嚥下YQ	嚥下YR	嚥下YS	嚥下YT	嚥下YU	嚥下YV	嚥下YW	嚥下YX	嚥下YY	嚥下YZ	嚥下ZA	嚥下ZB	嚥下ZC	嚥下ZD	嚥下ZE	嚥下ZF	嚥下ZG	嚥下ZH	嚥下ZI	嚥下ZJ	嚥下ZK	嚥下ZL	嚥下ZM	嚥下ZN	嚥下ZO	嚥下ZP	嚥下ZQ	嚥下ZR	嚥下ZS	嚥下ZT	嚥下ZU	嚥下ZV	嚥下ZW	嚥下ZX	嚥下ZY	嚥下ZZ

- 基本的にはこの嚥下食対応表を使用して自施設での食事名称がどの分類にあるか把握し、他施設ではどのような名称で呼ばれているのかを確認する。
- 施設によっては対応のないコード分類の食事が提供されている事例が想定される。その場合は、嚥下障害の重症度を考慮し、コード分類を上げるか下げるかを定める。




患者を退院させる場合： 最終的に提供している食事名(コード)を情報提供。
 受け入れる場合： 嚥下食対応表を参照し、前医での食事と自施設の食事と照らしあわせる。

- 例)
- ① A 病院では「嚥下訓練食 C」(コード 2-1)を提供。情報提供書に記載または申し送る。
 - ② B 病院では(コード 2-1)の分類は「ミキサー食」となる。転院後「ミキサー食」を提供。
 - ③ ケア方法や環境によっても嚥下状態は変化することがあるため、提供後に評価し必要があれば食形態を変更する。

※ この嚥下食対応表は食事の特性を分類した表であり、嚥下難度を変更するためのレベルではない点に注意

1. 嚥下食対応表 用語の定義

「嚥下食対応表」を作成する上で定めた用語を示した。嚥下食の説明文は、この用語定義に則り記載している。²
全国的に統一された用語定義ではない点に注意されたい。

用語	定義	具体例
嚥下食	訓練食(均質で物性に配慮したゼリーなどを基本構成とした食事)からいわゆる軟菜食(誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事)を指す。	
主食	米や小麦などの穀類、一部芋類で、主に食事を構成しエネルギーを確保できる料理。	ごはん、パン、麺、じゃがいも 等
副食	主食以外では不足するタンパク、微量元素、無機質、水分などを補充できる料理。デザート含む。	ハンバーグ 野菜炊き合わせ 等
軟菜	主に義歯を装着した状態で摂取することを想定した副食。	全粥のおかず 等
やわらか菜	食材や調理方法を選択し、軟菜よりもさらに軟らかくした副食。	5分粥のおかず 等
ゼリー状	ゲル化した状態であり、付着性が低く、形が保持できる状態。ゼリー飲料やクラッシュゼリーとは区別する。	コーヒーゼリー 煮こごり 等
ミキサー状	食材をミキサーにかけた状態で、流動性が高い(薄いとろみ程度)。物性は均質。	
トロミ状	食材をミキサーにかけた状態で、流動性が低い(中間のとろみ～濃いとろみ程度)。物性が均質な場合と不均質(固形物・粒が混在している状態)な場合では、コード分類が区別される。	
きざみトロミ状	食材を細かくきざんだものに、トロミアン等をかけた状態。	
ソフト状	ミキサーにかけ均質にし、特殊ゲル化剤で再成型した状態。市販されている再成型食品も含む(例:ソフトミート)。	
大きさ・かたさ 用語		
きざみ	0.3～0.5cm 角程度の大きさ	
粗きざみ	1cm 角程度の大きさ	
一口大	1.5～2.0cm 片程度の大きさ	
舌でつぶせる	舌と口蓋間での押しつぶしが可能なかたさ	UDF 区分 3
歯ぐきでつぶせる	無歯顎でも押しつぶしが可能なかたさ	UDF 区分 2
容易にかめる	上下の歯(義歯含む)で押しつぶしが可能なかたさ	UDF 区分 1

※ その他、日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類 2013(食事)で規定されている用語を活用

2. 「嚥下食対応表」における学会分類の解釈とコンセプト

基本的には学会分類 2013 を参考としているが、嚥下食調査結果より各施設での分類認識の違いや嚥下食の特色の違いが判明したため、以下の内容を**暫定解釈**とした。

特にコード 3・4 の範囲が広く、同等の特色であっても見た目が全然違う形状が見受けられた。そこで、**コード 3 を調整方法によって大きく 3 つに区分し、3S(ソフト状)、3T(トロミ状)、3Y(やわらか菜)と新たにコードを設けた。**
あくまでも形態は同等であるため、3T の代わりに 3Y を選択することも可能。

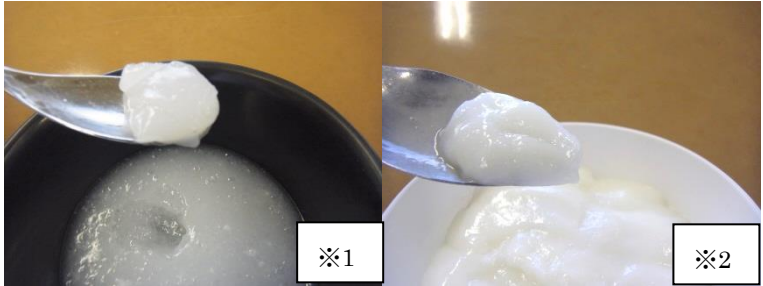
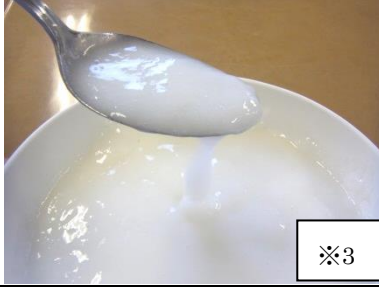
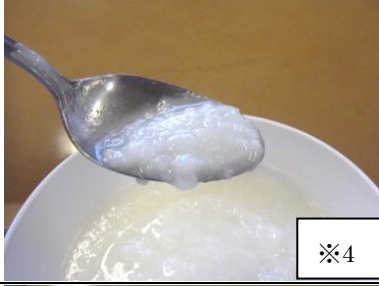
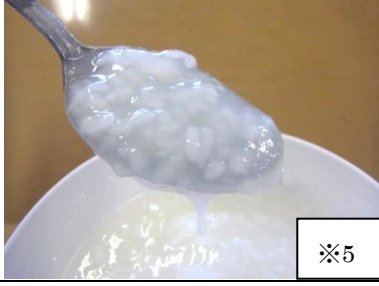
コード	形態	目的・特色・補足
0	j	均質で付着性が低く、凝集性が高く、やわらかいゼリー状。 評価・訓練用の食品で、口腔内で形が保持でき、そのまま丸呑みができるゼリー。
	t	均質で付着性が低く、凝集性が高く、食塊状を形成できるトロミ状。 評価・訓練用の食品で、コード 0j で誤嚥や残留しやすい場合において推奨される形態。 原則は、中間のとろみか濃いとろみが適している。
1	j	コード 0j とほぼ同じだが、それよりやや硬く口蓋に舌を押しつける動作が必要なゼリー状。 口に入れる際に、厳密に毎回スライス状とし丸呑みしなくても良い程度の障害を想定。 物性値は嚥下食ピラミッド L1・L2 の物が参考値となっている。
2	1	スプーンですくって、口腔内の簡単な操作で食塊にまとめられ、多少送り込む際に意識が必要。 なめらかで均質なもの。 口腔内の簡単な操作で、食塊状となり、咽頭では残留しにくく配慮したもの。咀嚼能力は不要だが、送り込む能力はある程度有している障害を想定。 調整方法は、ミキサーにかけてなめらかにし、かつ凝集性を付加する。トロミ状と表現するが、コード 0t よりも物性値の幅は広く、タンパク質を多く含むためコード 2 に分類する。
	2	コード 2-1 にやわらかい粒などを含む不均質なもの。
3	S	形はあるが舌と口蓋間での押しつぶしが容易な程度で、水分が液体でさらさらではないように配慮されたもの。 ミキサーにかけ均質にし、特殊ゲル化剤で再成型したもの。歯ぐきでつぶせる程度のかたさ。 ソフト状と表現。嚥まなくても良いムースなどは 1j に分類。
	T	コード 3 の物性特色はほぼ同等であり、この 3 区分を重視する必要性は低い。 通常食事より比較的やわらかい料理を細かくきざんだものに、中間あるいは濃いとろみ程度のあんをかけたもの。極端に硬い食材の場合はコード 4 に分類する。きざみトロミ状と表現。
	Y	形態の基準範囲内で、食材や調理法を工夫・選択したもの。 副食をやわらか菜と表現。
4	かたすぎず、ばらけにくく、貼り付きにくく、やわらかいもの	嚥下機能および咀嚼機能の軽度低下のある人を想定。 副食を軟菜と表現。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類 2013 一部抜粋・改変

【 主食のコード分類 】

現在、多くの病院・施設において副食の形状および栄養量を「食種名」とし、主食を選択できる方式をとっている。情報提供においても、主食・副食と区分されていることから、この対応表でも主食と副食をわけて分類することとした。

同じ名称の主食であっても、調理・調整方法の違いからコード分類が分かれていることに注意していただきたい。

コード		主食名	イメージ	
0	j			
	t			
1	j	・おもゆゼリー ※1		
		・ミキサー粥ゼリー(酵素使用)※2 (酵素処理をしべたつきをなくした)		
2	1	・おもゆ(増粘剤使用) ・ミキサー粥(酵素使用) ※3		でんぷん分解酵素を使用し、付着性を低くしたミキサー粥。口当たりなめらかでべたつきがない。
	2	・つぶ粥ゼリー ※4		調整方法は、全粥にでんぷん分解酵素を混ぜ攪拌し、増粘剤または特殊ゲル化剤で調整する。酵素分解でつぶが細かく碎ける。
3		・3分粥(増粘剤使用) ・5分粥(増粘剤使用) ※5 ・7分粥(増粘剤使用) ・全粥(増粘剤使用) ・全粥ゼリー(ゲル化剤使用)		各分粥(三分粥、五分粥、七分粥)と全粥に増粘剤を混ぜて調整。途中で離水しても増粘剤でとろみがつく。
4		・全粥 ・軟飯		
分類外		・ミキサー粥 (酵素処理をしていない) ・3分粥、5分粥、7分粥		

【 とろみの分類 】

とろみについては現場で応用できる評価・測定方法が確立されておらず、高価な測定機器を使用しなければ正確に判定できない。また、さまざまな要因を受け粘度は変化する。そのため、細かい基準は設けず、性状を日本語で表現している学会分類 2013(とろみ)に準拠することとした。

とろみ調整は調整者の技術を要するため、LST(ラインスプレッドテスト)や製品パンフレットに記載している分量で作成してみて、とろみの程度を定期的に目と飲んで実際に確認することを推奨する。

		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
	英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
飲んだときの性状	特徴	「drink」という表現が適切なとろみの程度。味や温度によってはとろみがついている事が気にならない。	明からにとろみがある事を感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度。	明かにとろみがついていて、スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度。
	口腔内動態	口に入れると口腔内に広がる。飲み込むのに大きな力を要しない。	ゆっくりですぐには広がらない。舌の上でまとめやすい。	すぐには広がらない。まとまりが良い。
	吸う	ストローで容易に吸うことができる。	ストローで吸うのは抵抗がある。	ストローで吸うことは困難。
見たときの性状	スプーン	傾けると「すっ」と流れ落ちる。	傾けると「とろとろ」と流れ落ちる。	傾けると形状がある程度保たれ流れにくい。
	フォーク	歯の間から素早く流れ落ちる。	歯の間からゆっくりと流れ落ちる。	歯の間から流れでない。
	カップ	傾けて流れ出たあとには、うっすらと跡が残る。	傾けて流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着。	傾けてもすぐには流れ出ず、ゆっくりと塊となって落ちる。
粘度(mPa・s)		50-150	150-300	300-500
LST 値(mm)		36-43	32-36	30-32

日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類 2013 一部抜粋・改変

【 記載内容 】

施 設 名

	コード	副 食	説 明
食 種 名	〇〇	実際提供している食事の画像を添付。 副食全体が見えるように斜め上方向から撮影。	<ul style="list-style-type: none"> ・食形態(〇〇状) ・調整方法の特徴 【とろみ】 あり or なし(とろみの程度も記載) 【かたさ】 舌でつぶせる or 歯ぐきでつぶせる or 容易にかめる 【栄養量(3食1日当たり)】 E: ____ kcal P: ____ g 《選択可能な主食》 ※スタンダードに提供できる主食を記載

- 嚥下食対応表 用語定義に則り記載。
- かたさは UDF(ユニバーサルデザインフード)の用語を流用。細かく刻んでであると嚙まなくて良いというイメージをしてしまうこともあるが、刻んだ状態一片一片(または刻む前)の硬さを表すことに注意。
(例 : とりの唐揚げ刻み → 容易にかめる)
- 1食しか提供のない食事では、栄養量は1食当たりの栄養量を記載。
- コードはその食事のなかで最も嚥下難度が高い料理および食材のコードを記載。

《主食コード分類》

※基本主食を設定しているが、各食種で選択形式をとっている。

コード	主食
1j	〇〇〇
3	〇〇〇
4	〇〇〇
	〇〇〇
分類外	〇〇〇
	〇〇〇
	〇〇〇

- 施設にて対応可能な主食を記載。
- 酵素・増粘剤の使用によりコード分類が変わるため、調理・調整方法を十分に理解すること。

【 嚥下食対応表 協力施設一覧(令和2年度 時点) 】

施設名
青森県立中央病院
青森市民病院
医療法人雄心会 青森新都市病院
青森生活協保健同組合 あおもり協立病院
一般財団法人双仁会 青森厚生病院
社団法人慈恵会 青森慈恵会病院
医療法人芙蓉会 村上病院
社会福祉法人敬仁会 青森敬仁会病院
公益財団法人鷹揚郷 腎研究所青森病院
外ヶ浜町国保 外ヶ浜中央病院
平内町国保 平内中央病院
北部上北広域事務組合 公立野辺地病院
南内科循環器科医院
特別養護老人ホーム 三思園
特別養護老人ホーム 夜越山倶楽部
障害者支援施設 津麦園
介護老人保健施設 ニューライフ芙蓉
公立大学法人 青森県立保健大学

《参考》

日本摂食嚥下リハビリテーション学会医療検討委員会：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 (日摂食嚥下リハ会誌 17(3):255-267, 2013))

駒込病院, 「まごころ届け隊」: 摂食・嚥下機能低下患者のための嚥下ソフト食

能登脳卒中地域連携協議会・食力の会: 食形態マップ

高知県地域医療提供モデル事業ワーキンググループ: 高知 咀嚼・嚥下困難な人の食形態区分



嚥下食 対応表 使用の手引き (Ver.2.02)

2015年2月 作成	【発行者】 青森脳卒中地域連携パス連絡協議会
2017年2月 一部削除・修正	【編集代表】 青森県立中央病院 技師 田沢優一
2018年2月 一部削除・修正	(編集に関する問い合わせ) 017-726-8111)
2019年2月 一部修正	【協力】 公立大学法人 青森県立保健大学健康科学部
2020年2月 介護サービス事業所追加	栄養学科准教授 清水亮
2021年3月 一部修正	【掲載】 http://aomori-kenbyo.jp