

学会分類2013(食事)早見表

コード 【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類との対応 【1-7項】
j	嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライム状にすることが可能なもの	重症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ぱ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	
0	嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみある濃いとろみ*のどちらかが適している)	重症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呑みで嚥下したリゼリーが口中で溶けてしまふ場合たんぱ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	嚥下調整食1j	均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・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)送込みの際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要があるもの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	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:ユニバーサルデザインフード)	
1	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(咽頭では残留・嚥下をいよりに配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペー・スト状のおもゆや粥	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・UDF区分4	
2	嚥下調整食2-2	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で、均質なもの含む 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(咽頭では残留・嚥下をいよりに配慮したもの)	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	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・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、咽頭ではばらけず嚥下しやすいうりに配慮されたもの 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随時減らし、かつ嚥下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	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	かたさ・ばらけやすさ・粘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	嚥下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、上下の歯槽間で押しつぶす必要があるはず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	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	

学会分類2013は、概説・総論、学会分類2013(食事)、学会分類2013(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2013(食事)の早見表である。本表を使用するには必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を熟読されたい。なお、本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。

*上記00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)を参照されたい。

本表に該当する食事において、社物を含む水分には原則とろみは原単位を付ける。【1-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ったとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類2013との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7項】