

嚥下調整食分類表

作成 R3 11月
萩市民病院 栄養科

当院	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅲ
学会分類 2021	嚥下調整食1j	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-2
エネルギー	90kcal/日	900kcal/日	1200kcal/日
たんぱく質	—	40g/日	45g/日
主食	なし	ミキサー粥ゼリー100g	全粥ゼリー100g
献立例	イオンゼリー(ヘルシーフード)1品のみ  水分 100% 味:ピーチ・りんご・ぶどう・オレンジ いちご・ホワイトサワー・ほうじ茶・緑茶	 主食:ミキサー粥ゼリー 主菜:魚の煮つけ 補食:エンジョイゼリー(クリニコ) 漬物:ねりうめ	 主食:全粥ゼリー 主菜:魚の煮つけ 副菜:大根の煮物(0.5cmきざみ・トロミ) 補食:ミルク・エンジョイゼリー 漬物:ねりうめ
形態	—	つぶがない 嚙まなくてよい	つぶがある 嚙まなくてよい
必要な咀嚼能力・目安	若干の食塊保持と送り込み能力 楽しみとしての摂食程度	下顎と舌の運動による食塊形成・保持能力	下顎と舌の運動による食塊形成・保持能力
その他食品	—	サブプリミックス(フードケア):白桃味・ぶどう味	
栄養強化	—	重湯ゼリー:ミキサー粥 + 栄養アップペースト(明治)	全粥ゼリー:全粥+栄養アップペースト+ ホット&ソフト(ヘルシーフード) ミルク:牛乳にニュートリーコンク(NUTRI) を加えつるりんこ(クリニコ)でとろみを付ける
		※主食には、エネルギー強化のため、MCT(栄養アップペースト)を添加しています。 【ミキサー粥ゼリー・全粥ゼリー 100kcal/100g】	